КУЛИНАРНАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Шаг за шагом

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Вы хотите быстро и без хлопот приготовить вкусные и аппетитные блюда для родных и дорогих гостей? Тогда эта книга – для вас!

- Оксана Узун
  -
  - Закуски
    - Говяжий салат
    - Рулетики с ветчиной
    - Мясо заливное
    - Ветчина заливная с сыром
    - Жюльен из языка
    - Салат куриный французский
    - Салат «Москва»
    - Салат «Охотничий»
    - Оливье с копченой уткой
    - Рулет куриный домашний
    - Паштет из куриной печени запеченный
    - Курица заливная
    - Куриная печень заливная
    - Салат рыбный
    - Салат «Мимоза»
    - Салат с треской
    - Салат из тунца
    - Салат из печени трески
    - Судак под маринадом
    - Судак под шубой
    - Жюльен рыбный
    - Блинчики с семгой
    - Закуска сливочная с семгой
    - Салат с кальмарами
    - Праздничный салат из кальмаров
    - Закуска из кальмаров с луком
    - Кальмары в пивном кляре
    - Салат для друзей
    - Салат из креветок
    - Авокадо с креветками под чесночным соусом
    - Заливной коктейль «Морской аквариум»
    - Жюльен креветочный
    - Салат из раковых шеек
    - Закуска из помидоров с сыром

- Сыр, жаренный в масле
- Блинчатая пирамидка с сыром
- Салат из моркови с хреном и медом
- Острый салат из моркови
- Салат из моркови десертный
- Салат «Радуга»
- Баклажаны с корейской морковью
- Рулетики из баклажанов
- Башня из баклажанов
- Закуска из маринованного перца
- Закуска из перца с брынзой
- Творожный рулет с зеленью
- Жюльен в хлебцах

- Горячие блюда
  - Свиной шницель в пикантном соусе
  - Свиные ребрышки
  - Свиная отбивная в ореховой панировке
  - Карманчики свиные с грибами
  - Мясо по-итальянски
  - Миньоны из свиной вырезки
  - Рулетики из свиной шейки с куриным филе
  - Свинина по-китайски
  - Телятина, запеченная в тесте
  - Телятина, нашпигованная вишней
  - Рулет с яйцами
  - Язык диетический с каперсами
  - Бефстроганов из языка со сливочным соусом
  - Мясо с черносливом
  - Бифштекс
  - Ростбиф
  - Шницель с чесноком и луком
  - Шашлык из рубленого мяса
  - Крокеты с мясом в омлете
  - Котлеты бараньи на кости
  - Люля-кебаб
  - Долма
  - Лук-порей фаршированный
  - Ребрышки кабана запеченные
  - Куриные грудки с перцем
  - Куриные грудки по-французски
  - Суфле куриное
  - Курица по-восточному
  - Шашлычки куриные
  - Паста паэлья

- Дичь, тушенная с сушеными белыми грибами
- Курица «Бородино»
- Плов куриный быстрый
- Осетрина фаршированная запеченная
- Рыба, запеченная в сметане
- Креветки с рисом
- Рыба с овощами и морепродуктами
- Стейк из осетрины
- Палтус, запеченный с маслинами
- Рыба по-итальянски
- Тельное из рыбы
- Палтус, запеченный с овощами
- Крокеты рыбные
- Судак «Орли»
- Форель в фольге
- Судак, жаренный со сливочно-лимонным соусом
- Рыба по-польски
- Ризотто с грибами и овощами
- Перец, фаршированный овощами
- Баклажаны слоеные
- Лазанья макаронная
- Пицца сдобная
- Картофель в беконе
- Баклажаны с помидорами

○ Выпечка и десерты
- Пирог польский со свининой и капустой
- Пирожки с мясом и рисом
- Пирожки с яйцом и зеленью
- Беляши
- Пирожки с семгой
- Ватрушки с лесными ягодами
- Яблоки в твороге
- Яблочный пирог с ревенем
- Рулет из творога
- Ватрушки творожные
- Пончики творожные
- Блинчики с творожной начинкой
- Кексы творожные с изюмом
- Блинчики с яблоками
- Пышки
- Пирог открытый «Солнышко»
- Пирог с черникой
- Торт сухарный
- Апельсиновый пирог

- Рулет с марципаном
- Плетенка с маком
- Печенье песочное
- Сырное печенье
- Печенье восточное
- Ананасовый торт
- Торт сливочно-клубничный
- Торт-суфле
- Торт йогуртовый
- Пирожные фруктовые
- Желе из свежей клубники
- Желе апельсиново-лимонное
- Желе сливочно-вишневое
- Пудинг творожный
- Банановый пудинг
- Десерт ягодный
- Десерт фруктовый горячий
- Десерт «Анна Павлова»
- Десерт фруктовый
- Апельсины во фритюре
- Самбук из сливы
- Мусс «Воздушный»
- Дыня с мороженым
- Фруктово-дынный салат «Летняя корзинка»

Оксана Узун
Кулинарная коллекция. Шаг за шагом

Исключительное право на издание книги принадлежит ЗАО «ОЛМА Медиа Групп». Выпуск произведения без разрешения издательства считается противоправным и преследуется по закону.

© Узун О. В., 2012

© ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2013

© Электронная версия книги подготовлена компанией ЛитРес, 2014

Закуски

Говяжий салат

Говядина (запеченная или отварная) – 200 г, картофель – 3 шт., огурцы маринованные – 2 шт., лук красный – 1 шт., перец сладкий – 1 шт., каперсы – 1 ст. ложка.

Для соуса: горчица неострая – 1 ст. ложка, хрен – 1 ч. ложка, уксус 3 %-ный – 1 ст. ложка, растительное масло – 3 ст. ложки; соль, перец и зелень – по вкусу.

Картофель отварите и нарежьте кружочками. Лук нарежьте кольцами, перец и маринованные огурцы – дольками.

Нарежьте мясо тонкими кусками и положите на середину блюда.

Вокруг мяса разложите картофель, лук, маринованные огурцы, перец и каперсы.

Приготовьте соус: тщательно перемешайте горчицу, хрен, растительное масло, уксус, соль, перец и зелень.

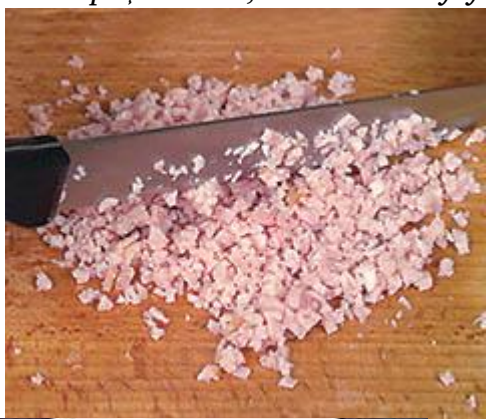
Совет повара. *Этот салат выглядит очень живописно на листьях свежего салата.*

4 порции

15 минут

Рулетики с ветчиной

Ветчина – 200 г, чеснок – 2 зубчика, сыр «Российский» – 100 г, сыр «Чечил» – 4 веревочки, майонез – 100 г; красный перец молотый, красный перец сладкий, кинза – по вкусу.



Одну половину ветчины нарежьте тонкими ломтиками, вторую – измельчите.

В измельченную ветчину добавьте пропущенный через чеснокодавилку чеснок, натертый сыр, измельченные кинзу и красный перец.

Заверните полученную массу в ломтики ветчины, перевяжите сыром «Чечил» (он сделан в виде веревочек) и украсьте зеленью.

Совет повара. *Такие рулетики можно делать с печеночным паштетом, овощным рагу, мелко нарезанными маслинами, плавленым сыром, а также с солеными или маринованными грибами.*

4 порции

1 час

Мясо заливное

Говядина (вырезка) – 500 г, морковь – 1 шт., желатин – 2 пачки (на 1 л воды), зелень и 1 яйцо, сваренное вкрутую – для украшения; соль и перец – по вкусу.

Мясо залейте 1,25 л холодной воды, доведите до кипения, добавьте соль и перец и варите в течение 1 часа, постоянно снимая пену, чтобы получился крепкий бульон. За 20 минут до окончания варки добавьте в бульон очищенную морковь.

Готовое мясо выньте из бульона, остудите и разрежьте на порционные куски.

Удалите жир с охлажденного бульона.

Разведите бульоном желатин согласно инструкции на пакете.

На дно глубокой формы вылейте 1/3 разведенного бульоном желатина и поставьте застывать в холодное место.

На застывший слой выложите мясо, зелень, кружочки моркови, залейте половиной оставшегося желатина и поставьте в холодное место.

Когда второй слой застынет, залейте блюдо оставшимся желатином и охладите.

Подавайте заливное к столу с горчицей или хреном.

5 порций

2 часа

Ветчина заливная с сыром

Ветчина – 200 г, чеснок – 2 зубчика, сыр «Гауда» – 100 г, тертый сыр – 50 г, майонез – 100 г, желатин – 2 пакетика, сок лимонный – 1 ст. ложка; укроп, петрушка, хрен – по вкусу.

Половину ветчины нарежьте тонкими ломтиками. Оставшуюся часть мелко порубите.

Приготовьте начинку. В нарубленную ветчину добавьте чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, тертый сыр, майонез и измельченную зелень.

Нарежьте сыр тонкими ломтиками.

Выложите в глубокую форму слоями: ломтик сыра, начинку, ломтик ветчины, начинку, ломтик сыра, начинку и ломтик ветчины. Украсьте веточками зелени.

Разведите желатин согласно инструкции, приведенной на пакете, добавьте лимонный сок и посолите.

Залейте ветчину с сыром желатином и поставьте застывать в холодильник.

Подавайте к столу с хреном, неострой горчицей и зеленью.

4 порции

1 час 10 минут

Жюльен из языка

Язык говяжий или телячий – 700 г, репчатый лук для бульона – 1 шт., морковь небольшая – 1 шт., тертый сыр – 50 г, яйца – 1 шт., круглые белые булочки – 3 шт., перец горошком, стебли петрушки и укропа, лавровый лист; соль – по вкусу.

Отварите язык, добавив в отвар лавровый лист, стебли петрушки и укропа, перец горошком, морковь и лук.

Выньте язык из бульона, подержите под холодной водой, очистите от кожи и нарежьте тонкой соломкой.

Приготовьте сливочный соус: прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло и быстро перемешайте. Разведите смесь небольшим количеством воды или бульона и добавьте сливки.

Залейте язык соусом и тушите 5–7 минут.

Срежьте у булочек верхушки и аккуратно выньте хлебный мякиш. Заполните булочки начинкой и посыпьте сверху тертым сыром.

Обмажьте булочки сырым яйцом и запекайте в духовке в течение 10 минут, чтобы сыр расплавился, а булочка зарумянилась.

3 порции

1 час

Салат куриный французский

Куриное филе – 200 г, салат зеленый – 4–6 крупных листьев, сельдерей – 1 стебель, майонез – 100 г, карри, орехи – по 1 щепотке; соль, перец и зелень – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Куриное филе поджарьте с карри на растительном масле.
Сельдерей и орехи измельчите.
Листья салата крупно нарежьте.
Все перемешайте, добавьте специи и заправьте майонезом.
4 порции
45 минут

Салат «Москва»

Куриная грудка – 200 г, шампиньоны – 200 г, сладкий перец – несколько долек (200 г), майонез – 3 ст. ложки, карри – 1 щепотка; соль и перец – по вкусу.

Кусочки куриной грудки посолите, поперчите и поджарьте на растительном масле, добавив карри.

Отварите шампиньоны.

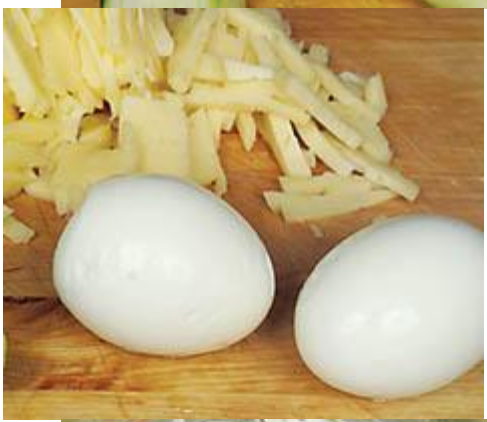
Сладкий перец, кусочки грудки и шампиньоны нарежьте соломкой, перемешайте и заправьте майонезом.

2 порции

30 минут

Салат «Охотничий»

Огурцы свежие – 2 шт., чернослив – 4–5 шт., яйца вареные – 2 шт., курица копченая – 250 г, майонез – 150 мл, кедровые орехи – горсть.



Курицу, яйца и огурцы нарежьте соломкой, чернослив измельчите.

Все перемешайте, добавьте кедровые орехи и майонез.

3 порции

45 минут

Оливье с копченой уткой

Картофель вареный – 2 шт., огурцы соленые небольшие – 2 шт., огурцы свежие – 2 шт., горошек консервированный – 100 г, морковь вареная – 1 шт., утка копченая – 100 г, яйца – 2 шт., майонез – 100–150 г; зелень, соль и перец – по вкусу.

Овощи и яйца нарежьте кубиками, добавьте горошек, зелень, соль и перец.

Мелко нарежьте мясо копченой утки.

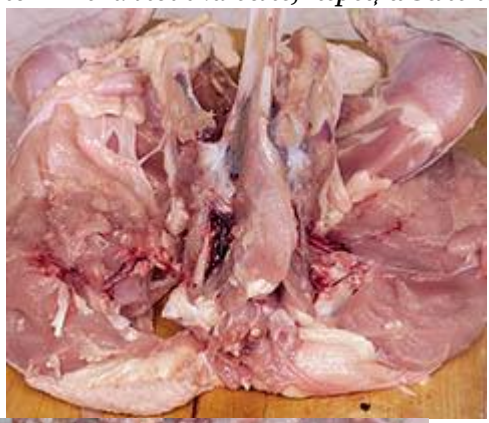
Все перемешайте и заправьте майонезом.

5 порций

55 минут

Рулет куриный домашний

Курица – 1 шт., желатин (или готовое желе для мясного заливного) – 1 ст. ложка, зеленый и красный сладкий перец – по 1/2 шт., маслины – 2 ст. ложки, чеснок – 3–4 зубчика, растительное масло – 1 ст. ложка соль, перец и зелень – по вкусу.



Мясо курицы осторожно отделите от костей, стараясь не повредить кожу.

Слегка отбейте мясо, чтобы толщина куска была одинаковой.

Положите мясо на смазанную маслом и посыпанную специями пищевую фольгу и придайте ему прямоугольную форму.

Посыпьте мясо специями, положите сверху кусочки перца, маслины, пропущенный через чеснокодавилку чеснок и посыпьте желатином.

Скрутите рулет как можно плотнее, заверните в фольгу и поставьте в холодное место на 40 минут.

Затем положите рулет на противень и в течение 45 минут запекайте в духовке при температуре 180–200 °С.

После того как рулет остынет подавайте его к столу с овощами, как холодную закуску.

Совет повара. *В куриный рулет можно добавить чернослив, грибы и курагу.*

6–8 порций

1 час 30 минут

Паштет из куриной печени запеченный

Печень куриная – 400 г, репчатый лук – 1 шт., сливочного масло – 50 г, сметана – 1 ст. ложка, мука – 1 ч. ложка, мускатный орех – 1 щепотка; соль и перец – по вкусу.

Обжарьте лук на сливочном масле

Печень и обжаренный лук пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Добавьте размягченное сливочное масло, посолите и поперчите по вкусу.

Добавьте муку, сметану и мускатный орех, тщательно перемешайте (можно даже взбить).

Выложите паштет в смазанную маслом форму и в течение 30 минут запекайте в духовке при температуре 180 °C.

4 порции

1 час

Курица заливная

Курица небольшая – 1 шт., морковь – 1 шт., желатин – 2 пачки (на 1 л воды); зелень – для украшения, соль и перец – по вкусу.

Курицу залейте 1,25 л холодной воды, доведите до кипения, добавьте соль и перец и варите в течение 1 часа, постоянно снимая пену, чтобы получился крепкий бульон. За 20 минут до окончания варки добавьте в бульон очищенную морковь.

Готовую курицу выньте из бульона, остудите, отделите филейную часть и разрежьте на порционные куски.

Удалите жир с охлажденного бульона.

Разведите бульоном желатин, согласно инструкции на пакете.

На дно глубокой формы вылейте 1/3 раз веденного бульоном желатина и поставьте застывать в холодное место.

На застывший слой выложите мясо курицы, зелень, кружочки моркови, залейте половиной оставшегося желатина и поставьте в холодное место.

Когда второй слой застынет, залейте блюдо оставшимся желатином и охладите.

Подавайте заливное к столу с горчицей или хреном.

4 порции

2 часа

Куриная печень заливная

Куриная печень – 250 г, ветчина – 200 г, желатин – 1 пакетик (на 0,5 л воды), соль – 1 ч. ложка, сок лимона – 1 ч. ложка; зелень, маслины или каперсы – для украшения; растительное масло – для жарки.

Куриную печень поджарьте на растительном масле и остудите.

Ветчину нарежьте тонкими ломтиками.

В каждый ломтик ветчины заверните кусочек печенки.

Разведите желатин согласно приведенной на пакете инструкции, добавьте соль и сок лимона.

На дно небольшой порционной формочки вылейте несколько ложек желатина и дайте ему застыть.

На застывший слой желатина положите ломтики ветчины с печенкой, маслины или каперсы, зелень и залейте оставшимся желатином.

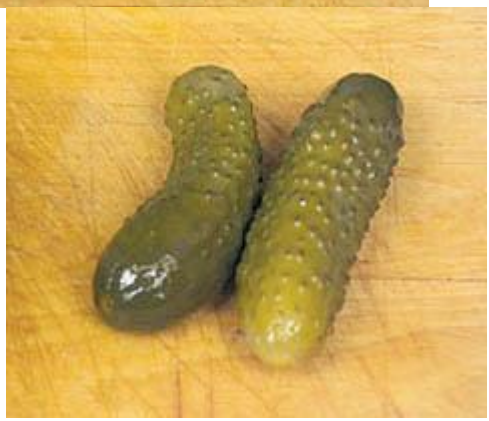
Когда заливное застынет, подавайте его к столу с зеленью и горчицей.

4 порции

1 час

Салат рыбный

Консервы «Лосось натуральный» – 100 г, огурцы маринованные – 2 шт., шампиньоны – 150 г, майонез – 100 г.



Разделите рыбу на кусочки (не очень мелкие).
Сварите шампиньоны.
Нарежьте шампиньоны и огурцы кубиками.
Заправьте салат майонезом.
2 порции
25 минут

Салат «Мимоза»

Консервы «Лосось натуральный» – 1 банка (250 г), яйца – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 100 г; соль, перец и зелень – по вкусу.

Рыбные консервы измельчите и положите в глубокую форму.

Сверху положите измельченный лук.

Следующий слой – измельченные яйца.

Посыпьте салат натертым на мелкой терке сыром и рубленой зеленью и полейте майонезом.

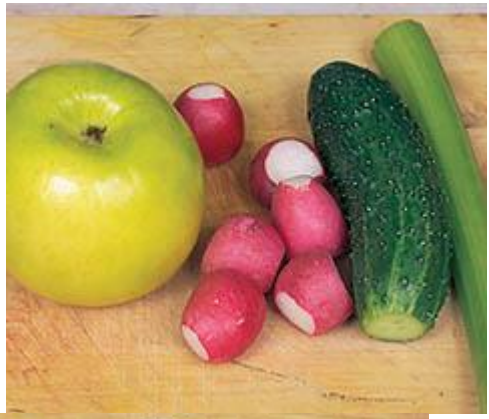
Подавайте к столу охлажденным.

4 порции

20 минут

Салат с треской

Сельдерей – 1 стебель, яблоко зеленое (небольшое) – 1 шт., редис – 5–6 шт., огурцы свежие – 1 шт., треска вареная – 150 г, сок лимона – 1 ч. ложка, майонез – 4 ст. ложки.



Сельдерей, яблоко и огурец нарежьте кубиками, а редис – кружочками.

Перемешайте овощи и заправьте 3 ст. ложками майонеза.

Сварите треску в подсоленной воде и остудите.

Выложите треску на полученный салат, сверху полейте 1 ст. ложкой майонеза, украсьте зеленью.

4 порции

1 час

Салат из тунца

Консервы «Тунец в собственном соку» – 1 банка (200 г), яблоко зеленое – 1 шт., сельдерей – 1 стебель, грецкие орехи (очищенные) – 1 горсть, майонез – 150 г, сок 1/4 лимона; соль, сахар – по вкусу.

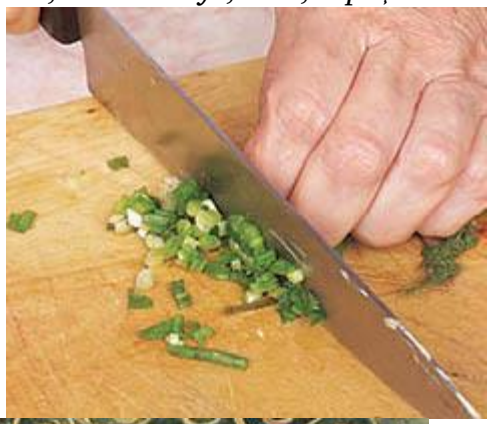
Разомните рыбу вилкой и сбрызните лимонным соком. Яблоко нарежьте ломтиками, сельдерей и орехи измельчите. Все перемешайте, заправьте майонезом и украсьте зеленью.

4 порции

30 минут

Салат из печени трески

Консервы «Печень трески натуральная» – 1 банка (250 г), яйца – 2 шт.; зеленый лук, соль, перец и зелень – по вкусу.



Сварите и покрошите яйца.

Измельчите зеленый лук.

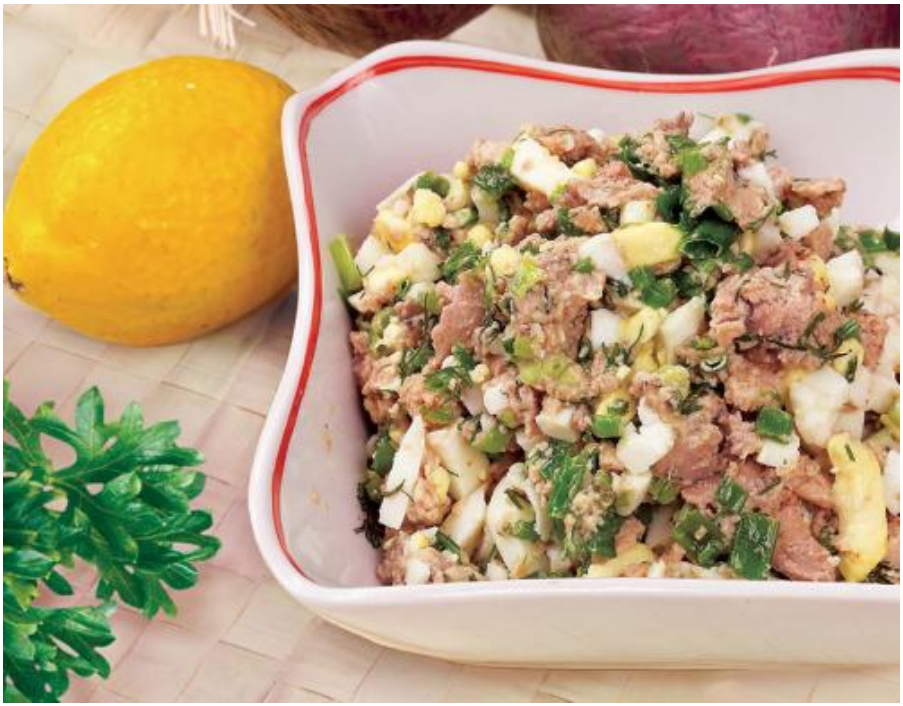
Разомните печень вилкой.

Все перемешайте, добавьте соль, перец и зелень по вкусу.

Заправьте салат 1 ст. ложкой масла, в котором находились консервы.

4 порции

15 минут



Судак под маринадом

Судак – 500 г, морковь – 2 шт., репчатый лук – 2 шт., лимон – 1 долька, томатная паста – 2 ст. ложки; лавровый лист, черный перец горошком, соль – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Сварите судака, добавив специи и дольку лимона.

Нашинкуйте лук и морковь и обжарьте на растительном масле.

Добавьте томатную пасту, соль, перец, 2 ст. ложки бульона, в котором варился судак.

Положите судака на противень, залейте маринадом и на 5 минут поставьте в разогретую до 180 °С духовку.

Остудите и подавайте к столу холодным.

4 порции

45 минут

Судак под шубой

Судак – 500 г, яйца – 2 шт., картофель – 2 шт., зеленое яблоко – 1/2 шт., морковь – 1 шт., репчатый лук – 1/2 шт., лимон – 1/4 шт., майонез – 100 г; лавровый лист, соль, перец горошком – по вкусу; зелень – для украшения.

Отварите судака в небольшом количестве воды, добавив перец горошком, соль, лавровый лист и 1/4 лимона.

Разделите рыбу на мелкие кусочки, удалив косточки.

Сварите картофель, морковь и яйца и натрите на терке.

Выложите в глубокую форму слоями: рыбу, затем картофель, далее – лук, морковь, яблоки и яица.

Каждый слой необходимо покрывать тонким слоем майонеза.

Поставьте блюдо в холодильник, чтобы пропиталось, и подавайте к столу, украсив зеленью.

4 порции

45 минут

Жюльен рыбный

Судак – 300 г, сливки – 100 г, мука – 1/2 ст. ложки, сливочное масло – 25 г, рыбный бульон – 2 ст. ложки, сыр – 50 г, соль; перец и зелень – по вкусу.

Сварите судака в небольшом количестве подсоленной воды.

Нарежьте рыбу и разложите в порционные жаростойкие формочки.

Приготовьте соус: обжарьте муку на сковороде, добавьте масло, сливки, рыбный бульон, хорошо все перемешайте, посолите и поперчите.

Залейте рыбу соусом, посыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5–7 минут, пока сыр не зарумянится.

3 порции

40 минут

Vecchia Cucina

Блинчики с семгой

Семга – 250–300 г; зелень укропа свежая или сушеная – по вкусу.

Для блинов: молоко – 200 мг, вода – 75 мг, мука – 1/2 стакана, яйца – 2 шт., сливочное масло – 150 г.

Приготовьте блины: смешайте в миске воду и молоко, подогрейте до комнатной температуры, добавьте муку и тщательно все перемешайте.

Добавьте яйца и взбейте полученную массу венчиком или вилкой, собирая всю муку со дна и со стенок, чтобы получилось однородное тесто консистенции сливок.

Добавьте в тесто 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Растопите в сковороде 50 г сливочного масла и пеките блины как обычно.

Нарежьте семгу тонкими ломтиками и обваляйте в измельченном укропе.

Когда блины остынут, смажьте каждый сливочным маслом, положите на него кусочки семги в укропе и заверните рулетиком.

Нарежьте каждый рулетик на порционные части.

Подавайте к столу со сметаной и зеленью.

4 порции

50 минут

Закуска сливочная с семгой

Сыр сливочный (типа москапоне или вуко) – 100 г, семга слабосоленая – 100 г, хрен столовый неострый – 1 ст. ложка; зелень и специи – по вкусу.

Нарежьте семгу тонкими ломтиками.
Перемешайте сыр с хреном и мелко нарезанной зеленью.
Намажьте ломтики семги сыром и сверните рулетиками.

4 порции
15 минут

Салат с кальмарами

Кальмары кольцами – 150 г, перец сладкий (разного цвета) – 2 шт., лук салатный красный – 1 шт., майонез – 100 мл, маслины – 1 горсть.

Кольца кальмаров отварите в подсоленной воде и как можно тоньше разрежьте каждое вдоль.

Перец нарежьте тонкой соломкой, лук – полукольцами.

Маслины разрежьте пополам.

Все перемешайте и заправьте майонезом.

1 порция

20 минут

Праздничный салат из кальмаров

Кальмары – 300 г, картофель – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 2 шт., огурцы соленые – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., зеленый горошек – 1/2 банки (200 г), майонез – 150 г; соль и перец – по вкусу.

Кальмары отварите в подсоленной воде и остудите.
Сварите картофель, морковь и яйца и нарежьте соломкой.
Лук и огурцы измельчите.
Все перемешайте, добавьте майонез, соль и перец.
3 порции
30 минут

Закуска из кальмаров с луком

Кальмары – 300 г, репчатый лук – 2 шт.; листья салата, зелень – по вкусу.

Для маринада (на 0,5 л кипящей воды): соль – 1,5 ст. ложки, сахарный песок – 1,5 ст. ложки, 6 %-ный уксус – 1/2 стакана, растительное масло – 1/2 стакана.

Приготовьте маринад: добавьте в кипящую воду соль, сахар, уксус и растительное масло.

Нарежьте лук кольцами, залейте горячим маринадом и оставьте на 45 минут.

На листья салата положите тонко нарезанные вареные кальмары, а сверху – лук.

Украсьте блюдо свежей зеленью.

3 порции

1 час

Кальмары в пивном кляре

Кальмары – 300 г, пиво – 1/2 стакана, яйца – 1 шт., мука – 1/2 стакана; растительное масло – для жарки.

Белок отделите от желтка и взбейте в крепкую пену.

Приготовьте кляр: смешайте пиво и желток, посолите и поперчите по вкусу, добавьте муку и тщательно все перемешайте. В полученную смесь осторожно добавьте взбитый белок.

Обмакните кольца кальмаров в кляр и жарьте на раскаленном растительном масле до золотистого цвета.

4 порции

30 минут

Салат для друзей

Рис – 1/4 стакана, яйца – 2 шт., майонез – 200 г, кетчуп – 1 ст. ложка, шампиньоны – 100 г, ананасы, консервированные в соб ствен ном соку – 4 кружка, крабовые палочки – 100 г, чеснок – 2 зубчика, кинза – несколько веточек; зелень и красный перец – по вкусу, несколько креветок и маслин – для украшения.

Рис, грибы и яйца отварите.

Измельчите яйца и кинзу, пропустите через чеснокодавилку 1 зубчик чеснока и перемешайте с рисом. Заправьте майонезом и все перемешайте.

Нарежьте грибы соломкой.

Мелко нарежьте крабовые палочки и ананасы.

Выложите салат слоями: 1-й слой – рис с яйцами, 2-й – грибы, 3-й – ананасы, 4-й – крабовые палочки.

Приготовьте соус: смешайте 100 г майонеза с кетчупом, давленым зубчиком чеснока, красным перцем, нарезанными кружочками маслинами.

Залейте салат полученным соусом, украсьте креветками и зеленью.

4 порции

1 час

Салат из креветок

Креветки – 300 г, картофель – 2 шт., яйца – 2 шт., зеленый горошек – 1/2 банки (200 г), майонез – 150 г, сок 1/4 лимона, листья зеленого салата; соль и перец – по вкусу.

Отварите креветки в подсоленной воде, остудите и очистите. Горсть креветок оставьте для украшения.

Картофель и яйца сварите и нарежьте кубиками.

Перемешайте картофель, яйца, креветки, майонез и сок лимона.

Выложите смесь на листья зеленого салата и украсьте вареными креветками.

3 порции

30 минут

Авокадо с креветками под чесночным соусом

Креветки – 150 г, авокадо – 1 шт., чеснок – 1 маленький зубчик, соус тобаско – 1 капля, майонез – 3 ст. ложки, сок лимонный – 1 ч. ложка; соль и зелень – по вкусу.

Отварите креветки в подсоленной воде и очистите.

Разрежьте авокадо пополам, удалите косточку и выньте немного мякоти (чтобы в углубление можно было положить креветки).

Приготовьте соус: смешайте майонез с измельченной мякотью авокадо, добавьте толченый чеснок, соус тобаско и измельченную свежую или сушеную зелень.

Сбрызните креветки лимонным соком, уложите в половинки авокадо и залейте соусом.

2 порции

30 минут

Заливной коктейль «Морской аквариум»

Креветки – 200 г, мидии – 200 г, раковые шейки – 200 г, желатин – 50 г или готовая смесь для рыбного заливного; зелень и лимон – по вкусу.

Отварите креветки, мидии и раковые шейки в подсоленной воде.

Бульон процедите и разведите им желатин или готовую смесь для рыбного заливного согласно инструкции, приведенной на пакете.

На дно глубокой полукруглой формы налейте немного бульона и дайте ему застыть в холодильнике. На застывший бульон выложите креветки, мидии, зелень, ломтики лимона, вновь залейте бульоном и поставьте в холодильник. Когда и этот слой застынет, выложите на него раковые шейки и зелень, залейте бульоном и поставьте в холодильник.

Переверните форму на тарелку соответствующего размера и укутайте на несколько минут полотенцем, смоченным горячей водой.

Затем аккуратно снимите форму.

4 порции

45 минут

Жюльен креветочный

Креветки – 250 г, мука – 1 ст. ложка, сливочное масло – 30 г, сливки – 50 г, сыр – 50 г

Отварите креветки в подсоленной воде.

Растопите сливочное масло на сковороде, добавьте муку и слегка ее обжарьте. Добавьте 200 г бульона, в котором варились креветки, и хорошо все перемешайте, затем добавьте сливки и дайте соусу загустеть.

Выложите креветки в соус и немного поварите.

Разложите полученное блюдо в кокотницы (или маленькие глубокие сковородки), засыпьте тертым сыром и поставьте в духовку на 5–7 минут, пока сыр не зарумянится.

4 порции

45 минут

Салат из раковых шеек

Раковые шейки (очищенные) – 250 г, рис – 1/4 стакана, зеленое яблоко – 1 шт., листья салата – 4–5 шт., кукуруза консервированная в соб ственном соку – 100 г; соль, майонез и свежая зелень – по вкусу.

Отварите раковые шейки в подсоленной воде, слейте воду, остудите и очистите раковые шейки.

Сварите рис в подсоленной воде.

Яблоко нарежьте мелко, а листья салата – крупно.

Перемешайте листья салата, кукурузу, яблоко, рис и раковые шейки. Заправьте салат майонезом и посыпьте свежей зеленью.

4 порции

20 минут

Закуска из помидоров с сыром

Помидоры крупные крепкие – 2 шт., сыр – 50 г, чеснок – 1 зубчик, майонез – 1 ст. ложка; зелень, соль и перец – по вкусу.

Сделайте на помидоре глубокий надрез.

Измельчите зелень и смешайте с толченым чесноком и майонезом.

Положите в надрезы зелень с чесноком, вставьте по кусочку сыра и, по желанию, полейте сверху майонезом.

2 порции

15 минут

Сыр, жаренный в масле

Сыр – 200 г, яйца – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, молоко – 2 ст. ложки, растительное масло – 1 ст. ложка.

Нарежьте сыр кусочками толщиной 1 см.

Отделите белок от желтка и взбейте в крепкую пену.

Соедините желток с молоком, мукой и растительным маслом и тщательно перемешайте.

Аккуратно введите в полученную смесь белки.

Окуните кусочек сыра в смесь и быстро обжарьте на раскаленном растительном масле с двух сторон.

4 порции

20 минут

Блинчатая пирамидка с сыром

Грибы – 100 г, лук репчатый – 1 шт., сливочное масло – 50 г, сыр натертый – 75 г, мука – 1 ч. ложка, сметана – 2 ст. ложки, молоко – 0,5 л, яйца – 3 шт., сливочное масло растопленное – 1 ст. ложка, сахарный песок – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка; растительное масло для жарки.

Отделите белки от желтков и взбейте в крепкую пену.

Положите в теплое молоко желтки, соль, сахар и муку, перемешайте и добавьте сливочное масло. В полученную массу осторожно, постоянно помешивая, добавьте белки.

Испеките небольшие блинчики обычным способом на разогретом растительном масле.

Мелко нарежьте грибы и обжарьте на сливочном масле с луком. Добавьте муку, все хорошо перемешайте и заправьте сметаной.

В небольшую глубокую форму положите блинчик, на него – грибы, сверху снова блинчик, затем натертый сыр, опять блинчик, потом – грибы, и так несколько слоев. Последний слой – сыр с небольшим кусочком сливочного масла.

Поставьте «пирамидку» в разогретую духовку или микроволновую печь, чтобы сыр расплавился.

4 порции

45 минут

Салат из моркови с хреном и медом

Морковь – 2 шт., корень хрена – 1 кусочек, мед – 1 ст. ложка, растительное масло – 3 ст. ложки, сок лимона – 1 ст. ложка; соль, зелень укропа и петрушки – по вкусу.

Натрите морковь на крупной терке, а корень хрена – на мелкой.

Приготовление соуса. В отдельной посуде смешайте растительное масло, мед, сок лимона и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки.

Перемешайте морковь и хрен и заправьте салат соусом.

4 порции

20 минут

Острый салат из моркови

Морковь крупная – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, майонез – 75 г, 1 горсть орехов (грецких, соленого миндаля, кедровых.); зелень кинзы – по вкусу.

Морковь помойте, очистите, натрите на крупной терке или нарежьте тонкой соломкой.

Орехи измельчите.

Тщательно перемешайте морковь, орехи, толченый чеснок, кинзу и заправьте салат майонезом.

4 порции

15 минут

Салат из моркови десертный

Морковь крупная – 2 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, курага, изюм – по 1 горсти, сливки – 75 г, сметана – 2 ст. ложки, кедровые орехи – 1 ст. ложка.

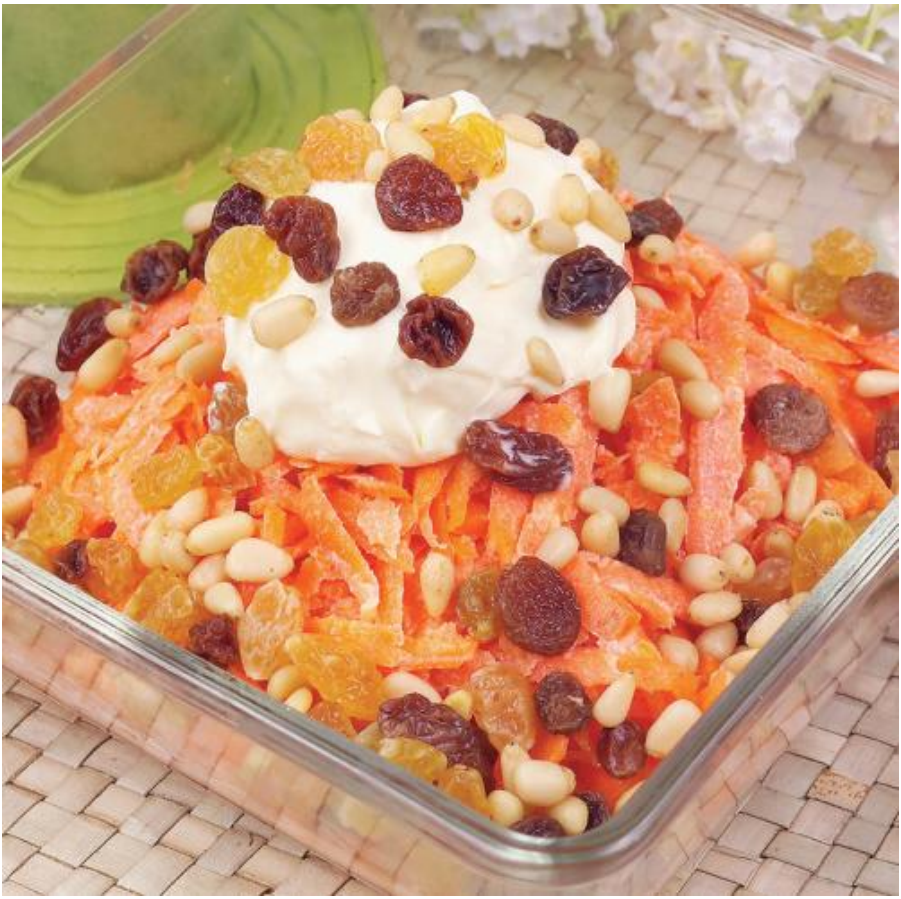
Морковь помойте, очистите и натрите на крупной терке.

1 ст. ложку сахарного песка разведите в 2 ст. ложках воды и полейте этой заправкой морковь.

Добавьте в морковь сливки и измельченные курагу, изюм и орехи. Все перемешайте и украсьте сметаной.

4 порции

25 минут



Салат «Радуга»

Перец сладкий (красный, желтый, зеленый) – по 1 шт., сыр – 100 г, чеснок – 1 зубчик; майонез и зелень – по вкусу.

Тонко нарежьте перец.

Натрите сыр на крупной терке, добавьте к перцу и все перемешайте.

Добавьте в майонез толченый чеснок и измельченную зелень, заправьте салат этим соусом.

4 порции

20 минут

Баклажаны с корейской морковью

Баклажаны средней величины – 2 шт., корейская морковь – 200 г, брынза – 150–200 г, майонез – 2 ст. ложки; специи, зелень – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Нарежьте баклажаны вдоль пластинами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Мелко нарежьте морковь, перемешайте с брынзой, добавьте специи и зелень.

Заверните полученную начинку в баклажаны.

Подавайте к столу, посыпав зеленью.

4 порции

30 минут

Рулетики из баклажанов

Баклажаны – 1 шт., сыр – 100 г, чеснок – 2 зубчика, грецкие орехи – 2 шт., майонез – 100 г, кинза – несколько веточек; растительное маслло – для жарки.

Разрежьте баклажаны поперек тонкими полосками, посолите, поперчите и дайте постоять, чтобы ушла горечь.

Обжарьте с двух сторон на растительном масле.

Приготовьте фарш: натрите сыр на терке, смешайте с толченым чесноком, майонезом, рублеными орехами, кинзой и тщательно все перемешайте.

Выложите фарш на обжаренный баклажан, сверните баклажан трубочкой, уложите в тарелку и поставьте в холодильник на 30–40 минут.

Подавайте к столу с зеленью.

2 порции

1 час

Башня из баклажанов

Баклажаны – 1 шт., помидоры – 3 шт., чеснок – 2 зубчика, майонез – 4 ст. ложки, растительное масло для жарки – 4 ст. ложки; соль, перец и зелень – по вкусу.

Баклажаны нарежьте кружочками, посолите и поперчите.

Обжарьте баклажаны на разогретом растительном масле с двух сторон, пока не зарумянятся.

Нарежьте помидоры кружочками, чеснок и зелень измельчите.

На каждый кружок баклажанов положите измельченные чеснок и зелень, сверху – немного майонеза, а затем кружок помидора.

Чередуйте слои 2–3 раза.

Полейте башенку майонезом и посыпьте тертым сыром.

Запекайте в духовке при температуре 180 °С, пока сыр не расплавится.

2 порции

25 минут

Закуска из маринованного перца

Перец сладкий зеленый – 1 кг.

Для маринада: на 0,5 л кипящей воды соль – 11/2 ст. ложки, сахарный песок – 11/2 ст. ложки, 6 %-ный уксус – 1/2 стакана, растительное масло – 1/4 стакана, чеснок – 3 зубчика.

Помойте и очистите перец

Положите перец на противень и в течение 30 минут запекайте в духовке при температуре 180 °C до образования румяной корочки.

Приготовьте маринад: добавьте в кипящую воду соль, сахар, перец, уксус, чеснок и растительное масло.

Залейте перец маринадом и оставьте на 6 часов.

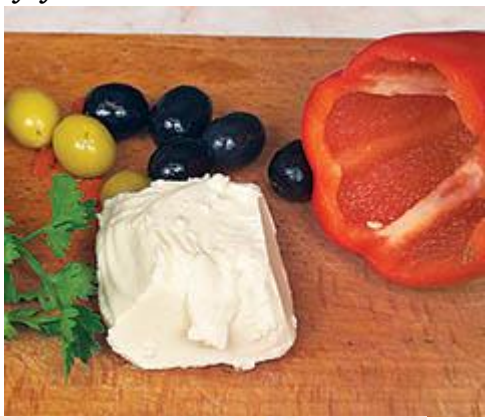
Подавайте перец к столу с измельченным чесноком и свежей зеленью.

5 порций

6 часов

Закуска из перца с брынзой

Перец сладкий (разного цвета) – 5 шт., брынза – 200 г, сливочное масло – 100 г, оливки или маслины – 10–15 шт.; зелень – по вкусу.



Очистите перец от семян, опустите в кипящую воду на 2–3 минуты, выньте, дайте воде стечь и обсушите.

Размягченное сливочное масло и брынзу натрите на терке, смешайте с рубленой зеленью и нафаршируйте перец.

Охладите. Перед подачей на стол нарежьте перец кольцами и украсьте зеленью.

5 порций

30 минут

Творожный рулет с зеленью

Творог – 500 г, яйца – 6 шт., манная крупа – 2 ст. ложки, перец сладкий разноцветный – 150 г, чеснок – 1 зубчик; кинза, зеленый лук, соль и перец – по вкусу.

Творог разотрите с яйцами, добавьте манную крупу, посолите и поперчите.

Мелко нарежьте перец и зелень, пропустите чеснок через чеснокодавилку.

Добавьте чеснок, зелень и перец в творожную массу.

Смажьте форму маслом, выложите в нее полученную смесь и в течение 45 минут запекайте в духовке при температуре 180 °С.

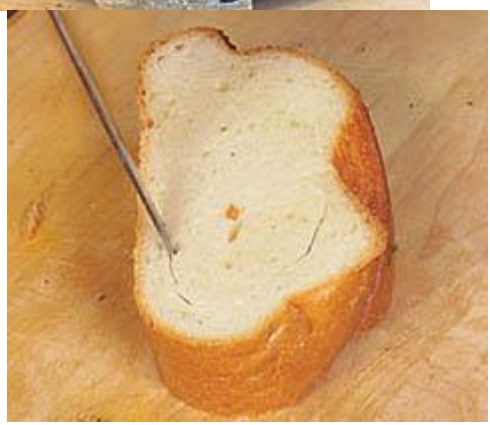
Совет повара. *Пикантность этому блюду придадут тмин и соленая брынза.*

4 порции

45 минут

Жюльен в хлебцах

Свежие грибы – 300 г, репчатый лук (мелкий) – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, жирные сливки – 2 ст. ложки, твердый сыр – 100 г, белый хлеб – несколько толстых ломтиков; соль, перец и зелень – по вкусу; сливочное масло – для жарки.



Лук и грибы мелко нарежьте.

Обжарьте лук на сковороде на сливочном масле до золотистого цвета, добавьте грибы и немного спассеруйте.

Посыпьте обжаренные лук и грибы мукой, дайте муке слегка обжариться, добавьте сливки и все тщательно перемешайте.

Начините хлебцы полученной смесью, посыпьте тертым сыром и запекайте в разогретой духовке, пока не образуется румяная корочка.

2 порции

30 минут

Горячие блюда

Свиной шницель в пикантном соусе

Корейка свиная – 400 г, панировочные сухари – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки.

Для соуса: лимон – 1 шт., каперсы – 1 ст. ложка, сливочное масло – 50 г, сушеный укроп – 1 ст. ложка; растительное масло для жарки.

Корейку нарежьте на порционные куски, отбейте, посолите и поперчите по вкусу, обваляйте в муке, затем обмакните в яйце и обваляйте в сухарях.

Обжарьте на растительном масле с двух сторон до готовности.

Приготовьте соус: аккуратно отделите от лимона цедру, нарежьте ее соломкой и обжарьте на разогретом сливочном масле. Добавьте каперсы.

Нарежьте лимон кружочками и обваляйте в сушеном укропе.

На каждый кусок мяса положите лимон и все полейте соусом.

4 порции

50 минут

Свиные ребрышки

Свиные ребрышки – 1,5 кг, соус тобаско – несколько капель, репчатый лук – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, горчица – 1 ст. ложка, соевый соус – 1 ст. ложка, растительное масло – 2 ст. ложки; соль и перец – по вкусу.

Уложите ребрышки костью вверх на смазанную маслом форму.

Приготовьте маринад: перемешайте мелко нарезанный лук, измельченный чеснок, горчицу, соль, перец, соевый соус и растительное масло.

Густо обмажьте ребрышки маринадом и поставьте в холодное место на 40 минут.

Запекайте ребрышки в течение 2 часов в духовке при температуре 180–200 °C.

После первого часа запекания выньте форму из духовки и переверните ребрышки.

6 порций

2 часа 40 минут

Свиная отбивная в ореховой панировке

Свиные отбивные – 300 г, орехи (лучше миндаль) – 50 г, панировочные сухари – 4 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, яйца – 1 шт.; соль и перец – по вкусу; растительное масло для жарки.

Свинину отбейте, посолите и поперчите.

Орехи измельчите в блендере или порубите ножом (не слишком мелко).

Смешайте орехи с панировочными сухарями.

Яйцо слегка взбейте.

Мясо обваляйте в муке, затем обмакните в яйце, а потом обваляйте в смеси из панировочных сухарей с орехами.

Жарьте отбивные на разогретом растительном масле с двух сторон.

4 порции

45 минут

Карманчики свиные с грибами

Свиной карбонат – 500 г, свежие грибы – 100 г, крупный репчатый лук – 1 шт., тертый сыр – 50 г, оливковое масло – 2 ст. ложки; оль и перец – по вкусу.

Приготовьте грибной фарш. Грибы отварите и мелко нарежьте.

Мелко нарежьте лук и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте грибы и обжарьте вместе с луком. Дайте грибному фаршу остыть и высыпьте на сковороду тертый сыр, чтобы он «схватился».

Нарежьте карбонат кусками толщиной 2 см.

Сделайте в каждом куске глубокий надрез (карманчик).

Отбейте, посолите и поперчите мясо.

Начините карманчики грибным фаршем и заколите шпажками.

Обжарьте мясо на сковороде «стоя», чтобы подрумянился низ, а затем с боков до образования румяной корочки.

Положите мясо на противень, полейте каждый кусок небольшим количеством оливкового масла, поставьте в духовку, разогретую до 180 °С, и в течение 15–20 минут доведите до готовности.

3 порции

1 час 10 минут

Мясо по-итальянски

Карбонат свиной – 300 г, помидоры – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., сыр (типа пармезан) – 100 г, майонез – 100 г.

Нарежьте мясо кусками толщиной 1 см, отбейте, посолите и поперчите.

Обжарьте каждый кусок с двух сторон до образования румяной корочки.

Положите на мясо помидоры, а сверху – лук, нарезанный кольцами.

Залейте мясо майонезом, посыпьте тертым сыром и в течение 15–20 минут доведите до готовности в духовке при температуре 180 °C.

3 порции

30 минут

Миньоны из свиной вырезки

Вырезка свиная – 300 г, французский багет – 1/3 шт., сливочное масло – 100 г, масло растительное – 50 г; зелень, соль и специи – по вкусу.

Вырезку и французский багет нарежьте порционными кусочками толщиной 1 см.

Мясо отбейте, посолите и поперчите.

Обжарьте каждый кусочек мяса и хлеба на растительном масле с двух сторон до образования румяной корочки.

Положите мясо на отдельную тарелку, а в сковороде, где жарились мясо и хлеб, растопите 50 г сливочного масла.

Положите мясо на кусочки багета, полейте миньоны растопленным маслом и украсьте зеленью.

3 порции

30 минут

Рулетики из свиной шейки с куриным филе

Брынза или сыр «Фета в масле со специями» – 250 г, свиная шейка – 250 г, куриное филе – 250 г, чеснок – 1 зубчик, яйца – 1 шт., панировочные сухари – 4 ст. ложки; соль, специи и зелень – по вкусу.

Свиную шейку и куриное филе нарежьте порционными кусками, хорошо отбейте, посолите и поперчите.

Брынзу или «Фету» разомните до однородной массы, добавьте чеснок, пропущенный через чеснокодавилку, мелко нарезанную зелень и масло от «Феты».

Положите на свинину сыр, на сыр – курицу, сверните рулетики и заколите шпажкой.

Обмакните каждый рулетик в яйцо, панировочные сухари и обжарьте на растительном масле до золотистой корочки.

Доведите рулетики до готовности в духовке при температуре 180 ˚С в течение 25 минут.

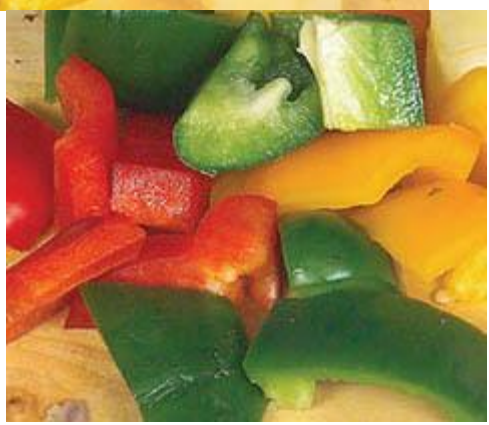
Подавайте к столу с зеленью и овощами.

5 порций

1 час 10 минут

Свинина по-китайски

Свинина – 500 г, сладкий перец, консерви рованный ананас – 100 г, соевый соус – 2 ст. ложки, томатная паста – 50 г, сок от консервированных ананасов, перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.



Свинину нарежьте крупными кусочками, слегка присыпьте мукой и обжарьте на растительном масле до румяной корочки.

Добавьте томатную пасту, соевый соус, кусочки ананасов, сок от ананасов и перемешайте.

Доведите до кипения и добавьте крупно нарезанный сладкий перец.

Тушите 15–20 минут под крышкой на медленном огне.

Подавайте к столу с отварным рисом.

Совет повара. *В это блюдо можно добавить любые восточные специи.*

2 порции

45 минут

Телятина, запеченная в тесте

Телятина (вырезка) – 500 г, готовое слоеное тесто – 1 пласт, растительное масло – (2 ст. ложки) и 1 яйцо для смазки; соль и перец – по вкусу.

Телятину посолите, поперчите, смажьте растительным маслом и плотно заверните в фольгу. Положите в огнеупорную форму и поставьте в духовку, разогретую до температуры 180 °С, на 1 час.

Разверните фольгу и оставьте телятину в духовке, пока верх не зарумянится.

Выньте телятину из духовки и дайте ей остыть.

Раскатайте тесто, положите на середину кусок телятины и защипите края. Выложите на смазанный маслом противень и смажьте сверху слегка взбитым яйцом.

Запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

4 порции

1 час 35 минут

Телятина, нашпигованная вишней

Телятина – 500 г, вишня (можно замороженная) – 200 г, масло сливочное – 100 г; соль, перец и специи – по вкусу.

Для соуса: вишня – 100 г, красное вино – 1/2 стакана, крахмал – 1 ч. ложка, вода – 1 стакан; соль, сахар и перец – по вкусу.

Кусок мяса очистите от пленок, посолите и поперчите. Острым длинным ножом сделайте в нем глубокие проколы, нашпигуйте их вишней без косточек.

Выложите мясо на пищевую фольгу и обложите тонкими пластиками сливочного масла. Плотно оберните мясо фольгой.

Уложите телятину в глубокую форму, подлейте немного воды и на 1 час 20 минут поставьте в духовку, разогретую до 180 °С.

За 15 минут до окончания приготовления выньте мясо из духовки, разверните фольгу и вновь поставьте мясо в духовку, чтобы образовалась румяная корочка.

Подавайте на стол полив соусом из вишни.

4 порции

2 часа

Рулет с яйцами

Телятина – 400 г, белый хлеб без корочек – 100 г, репчатый лук – 1 шт., яйца – 4 шт., сливочное масло – 20 г, томатная паста – 1 ч. ложка, укроп – небольшой пучок; соль и перец – по вкусу.

Приготовьте фарш: пропустите мясо вместе с луком и размоченным в молоке белым хлебом через мясорубку.

Сварите и охладите яйца, аккуратно отделите желток от белка.

2 желтка разотрите с измельченной зеленью укропа, 2 желтка перемешайте с томатной пастой.

Начините половинки яиц полученными смесями: 2 яйца – желтком с зеленью укропа, 2 яйца – желтком с томатной пастой. Соедините половинки яиц.

Положите фарш на пищевую пленку ровным слоем.

Посередине уложите яйца, чередуя их следующим образом: яйцо с «красным» желтком, яйцо с «зеленым» желтком и т. д.

Залепите фарш и положите получившийся рулет на смазанный маслом противень.

Запекайте рулет в духовке при температуре 180 °С в течение 40–45 минут.

6 порций

1 час 15 минут

Язык диетический с каперсами

Язык телячий, мука – 1 ст. ложка, сливочное масло – 1 ст. ложка, бульон (или вода) – 1/2 стакана, молоко – 1 стакан, лимонный сок – 1 ч. ложка, желтки – 1 шт., каперсы – 2 ст. ложки; специи – по вкусу.

Сварите язык, залейте холодной водой, снимите кожицу и нарежьте его порционными кусками.

Приготовьте молочный соус: слегка обжарьте муку на сковороде, добавьте сливочное масло, залейте бульоном (или водой), размешайте, влейте молоко и дайте прокипеть, постоянно помешивая.

Когда соус загустеет, добавьте специи и лимонный сок. Остудите, вбейте желток и каперсы вместе с рассолом.

Залейте язык полученным соусом и дайте ему прокипеть в соусе 1–2 минуты.

4 порции

1 час

Бефстроганов из языка со сливочным соусом

Язык говяжий или телячий – 700 г, репчатый лук для бульона – 1 шт., небольшая морковь – 1 шт., репчатый лук – 2 шт.; перец горошком, стебли петрушки и укропа, лавровый лист – по вкусу.

Для соуса: хрен – 2 ст. ложки, сливки – 150 г, мука – 2 ст. ложки, сливочное масло – 50 г.

Сварите язык, добавив в отвар лавровый лист, стебли петрушки и укропа, перец горошком, морковь и лук.

Выньте язык из бульона, подержите под холодной водой, очистите от кожи и нарежьте тонкими полосками.

Приготовьте сливочный соус: прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло, смесь быстро размешайте, разведите небольшим количеством воды или бульона, добавьте сливки.

Добавьте в соус 2 ст. ложки неострого хрена и тщательно перемешайте.

Обжарьте две мелко нарезанные луковицы, залейте соусом, добавьте язык и тушите на медленном огне 7–10 минут.

4 порции

2 часа

Мясо с черносливом

Мясо (свинина, говядина) – 500 г, репчатый лук – 1 шт., морковь – 1 шт., бульон – 1/2 стакана, вода – 1/2 стакана, крахмал – 1 ч ложка, белое сухое вино – 2 ст. ложки, чернослив – 10 шт.; соль и специи – по вкусу.

Лук и морковь крупно нарежьте и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле.

Добавьте мясо и обжарьте до румяной корочки.

Долейте в обжаренное мясо с луком и морковью 1/2 стакана бульона и немного потушите.

Разведите в 1/2 стакана холодной воды 1 ч. ложку крахмала, вылейте смесь в тушеное мясо и дайте прокипеть.

Добавьте чернослив, вино, соль, специи и тушите на медленном огне еще 15–20 минут.

5 порций

1 час 10 минут

Бифштекс

Говяжья вырезка – 300 г, коньяк – 3 ст. ложки; соль и перец – по вкусу, растительное масло – для жарки.

Очистите вырезку от пленок и нарежьте крупными кусками поперек волокон мяса.

Отбейте с двух сторон, посолите и поперчите свежемолотым перцем.

Обжарьте мясо с двух сторон на раскаленном растительном масле до румяной корочки.

Уменьшите огонь и доведите мясо до нужной вам степени готовности (с кровью, прожаренное). В самом конце добавьте коньяк и дайте ему немного выпариться.

Подавайте бифштекс к столу со свежими овощами, листьями салата, полив соусом со сковороды.

2 порции

30 минут

Ростбиф

Говяжья вырезка – 1 кг, растительное масло – 4 ст. ложки; соль и перец – по вкусу.

Мясо очистите от пленок, посолите, поперчите и обмажьте растительным маслом.

Плотно оберните мясо фольгой, положите на противень и запекайте в духовке при температуре 180–200 °С в течение 40–45

минут.

Подавайте к столу горячим или холодным.

Совет повара. *Если вы измельчите чеснок и смешаете его с 2 ст. ложками растительного масла, а затем польете этим соусом ростбиф, его вкус станет еще пикантнее.*

5 порций

50 минут

Шницель с чесноком и луком

Говядина – 400 г, репчатый лук – 1 шт., яйца – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, мука – 1 ч. ложка; растительное масло для жарки, соль и перец – по вкусу.

Нарежьте мясо порционными кусками, слегка отбейте, посолите и поперчите.

Лук нарежьте как можно мельче и обваляйте в нем мясо.

Слегка взбейте яйцо, добавьте муку и измельченный чеснок.

Обмакните каждый кусок мяса в эту смесь и жарьте с двух сторон на разогретом растительном масле до готовности.

Совет повара. *Обжарьте шницель с одной стороны на раскаленном растительном масле, затем убавьте огонь, переверните мясо и доведите его до готовности на медленном огне.*

4 порции

25 минут

Шашлык из рубленого мяса

Для фарша: свинина, говядина, баранина по 150 г, репчатый лук – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, соль – 1 ч. ложка, вода – 4 ст. ложки.

Сладкий цветной перец – 1 шт.; перец и зелень – по вкусу, растительное масло для жарки.

Приготовьте фарш: говядину, свинину и баранину нарежьте и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой вместе с луком, чесноком и зеленью.

Фарш посолите, поперчите, добавьте воду и хорошо перемешайте.

Сформируйте из фарша небольшие продолговатые колбаски и нанижите их на деревянные шпажки, чередуя с крупно нарезанным перцем.

Жарьте шашлычки на сковороде на растительном масле до готовности.

3 порции

50 минут

Совет повара. *Подавайте к столу с любым острым шашлычным соусом.*

Крокеты с мясом в омлете

Картофель мелкий – 6 шт., мясо – 300 г, яйца – 3 шт., майонез – 2 ст. ложки, сливочное масло – 30 г.

Картофель сварите, охладите и пропустите через мясорубку.

Добавьте 1 сырое яйцо и сделайте пюре.

Приготовьте фарш: пропустите мясо через мясорубку, добавьте размягченное сливочное масло, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Из картофельного пюре сделайте большие лепешки, положите в каждую мясной фарш и защипите – получатся крокеты.

Положите их в глубокую форму, смазанную маслом.

Взбейте оставшиеся 2 яйца с майонезом и залейте этой смесью крокеты.

Запекайте в течение 20 минут в духовке при температуре 180 ˚С.

4 порции

50 минут

Котлеты бараньи на кости

Бараньи котлеты – 12 шт., смесь оливкового масла с измельченным чесноком – 3 ст. ложки.

Для соуса: оливковое масло – 1 ст. ложка, мед – 1 ст. ложка, бальзамический уксус – 1 ст. ложка, горчица – 1 ч. ложка, маленькие помидоры, разрезанные пополам – 250 г, маленькая, мелко нарезанная красная луковица – 1 шт., базилик измельченный – 2 ст. ложки и несколько целых листиков – для украшения; соль и молотый черный перец – по вкусу.

Разогрейте гриль до средней температуры. Разложите котлеты на решетке и смажьте их половиной смеси оливкового масла с измельченным чесноком. Жарьте котлеты 4–5 минут, затем переверните, снова смажьте смесью и жарьте еще 4 минуты – до готовности.

Приготовить соус: смешайте в миске оливковое масло с уксусом, медом и горчицей.

Добавьте лук, помидоры и все перемешайте. Посолите, поперчите и добавьте базилик.

Подавайте котлеты к столу с соусом, молодым картофелем и зеленым салатом, украсьте блюдо базиликом.

Совет повара. *Если вам не хватаем времени на приготовление соуса, используйте любой готовый соус для мяса, который вам нравится.*

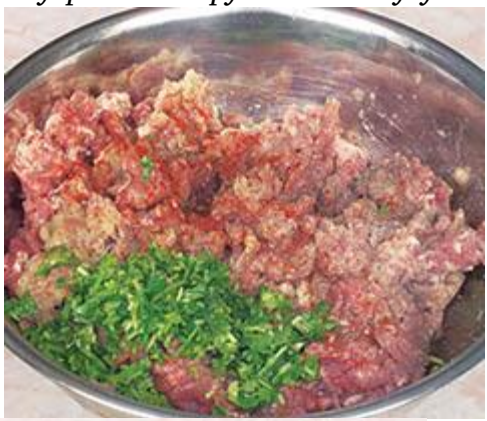
5 порций

1 час 10 минут

Люля-кебаб

Баранина – 500 г, репчатый лук – 1 большая луковица, чеснок – 2 зубчика, растительное масло – 3 ст. ложки; кинза, укроп, петрушка, соль и перец – по вкусу.

Для соуса: мясной бульон – 1 стакан, томатная паста – 2 ст. ложки, острый кетчуп – 1/2 ст. ложки, чеснок – 1 зубчик; сушеная зелень укропа и петрушки – по вкусу.



Мясо пропустите через мясорубку с луком и чесноком. В полученный фарш добавьте измельченную кинзу.

Налейте на небольшой глубокий противень мясной бульон или воду, добавьте в него соль, перец, зелень и 2 ст. ложки растительного масла.

Сформуйте из фарша продолговатые колбаски и плотно уложите их на противень.

Сбрызните колбаски оставшимся растительным маслом и в течение 30 минут готовьте в духовке при температуре 180 °С.

Приготовьте соус: добавьте в мясной бульон кетчуп, томатную пасту, толченый чеснок, сушеную зелень и дайте прокипеть.

Подавайте люля-кебаб к столу, полив соусом.

5 порций

1 час 10 минут

Долма

Баранина или говядина – 300 г, рис – 1/2 стакана, репчатый лук – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, маринованные виноградные листья – 100 г, томатный сок – 250 мл, сметана – 2 ст. ложки; соль, специи и зелень – по вкусу.

Мясо, лук и чеснок пропустите через мясорубку с крупной решеткой.

Рис отварите в подсоленной воде, смешайте с фаршем, добавьте специи, соль и перец и тщательно перемешайте.

Разложите виноградные листья на ровной поверхности и заверните в них фарш.

Плотно уложите долму в небольшой глубокий лоток, залейте смесью томатного сока со сметаной, поставьте в духовку или на плиту и тушите 40–45 минут.

2 порции

1 час

Лук-порей фаршированный

Лук-порей – 1 большая ветка, мясо – 250 г, вареный рис – 1/2 стакана, репчатый лук – 1 небольшая луковица, сметана – 4 ст. ложки, томатная паста – 1 ст. ложка; соль, перец и зелень – по вкусу, растительное масло для жарки.

Лук-порей разрежьте на несколько больших одинаковых частей. Верхнюю трубочку оставьте.

Репчатый лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Мясо пропустите через мясорубку, добавьте к луку и жарьте 5–7 минут.

Положите в смесь рис и все перемешайте.

Полученным фаршем начините трубочки лука-порея и поместите их в глубокую сковороду.

Приготовьте подливку: смешайте сметану, томатную пасту и зелень.

Залейте лук подливкой, накройте сковороду крышкой и тушите блюдо до готовности в течение 40 минут.

4 порции

1 час

Ребрышки кабана запеченные

Ребрышки кабана – 1,2 кг, чеснок – 1 головка, масло растительное – 4 ст. ложки; соль, перец и зелень – по вкусу.

Ребрышки хорошо промойте, посолите и поперчите.

Сделайте в мясе проколы и нашпигуйте их чесноком.

Обмажьте мясо растительным маслом и плотно заверните в фольгу.

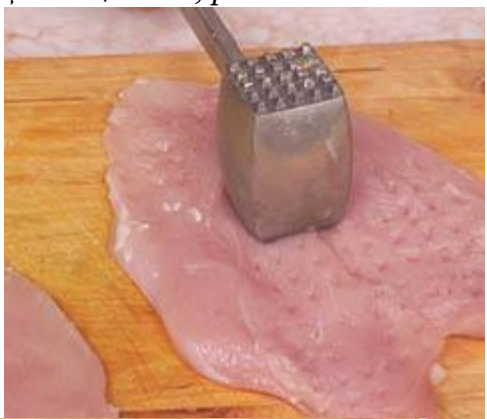
Запекайте ребрышки в духовке при температуре 180 °C в течение 3,5 часа.

6 порций

4 часа

Куриные грудки с перцем

Куриные грудки – 450 г, красный, зеленый и желтый сладкий перец – по 1/2 шт.; растительное масло для жарки.



Куриные грудки разрежьте вдоль, слегка отбейте, посолите и поперчите.

Нарежьте перец соломкой и «заверните» в мясо.

Обжарьте грудки в разогретом на сковороде растительном

масле со всех сторон до готовности. (Можно довести блюдо до готовности и в духовке.)

3 порции

40 минут

Куриные грудки по-французски

Куриное филе – 500 г, сыр – 100 г, сметана – 4 ст. ложки, майонез – 4 ст. ложки, шампиньоны – 200 г, репчатый лук – 1 небольшая луковица, сливки – 100 г.

Разрежьте грудки вдоль, отбейте, посолите, поперчите, залейте сливками и поставьте в холодное место.

Нарежьте шампиньоны и обжарьте с луком на сливочном масле.

Грудки положите на небольшой противень, на них положите грибы с луком и залейте смесью сметаны с майонезом. Посыпьте все тертым сыром и 20–25 минут запекайте в духовке при температуре 180 °С.

4 порции

45 минут

Суфле куриное

Филе куриное – 350 г, яйца – 6 шт., манная крупа – 1 ст. ложка, сливки – 100 г, сливочное масло – 50 г, бульон – 2 ст. ложки.

Куриное филе отварите до готовности и охладите.

Филе и охлажденное сливочное масло пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Белки отделите от желтков и взбейте в крепкую пену.

Добавьте к фаршу желтки, сливки, бульон и взбейте миксером.

Осторожно добавьте в фарш белки и перемешайте. Выложите фарш в смазанную маслом форму и в течение 25 минут запекайте в духовке при температуре 180 °С.

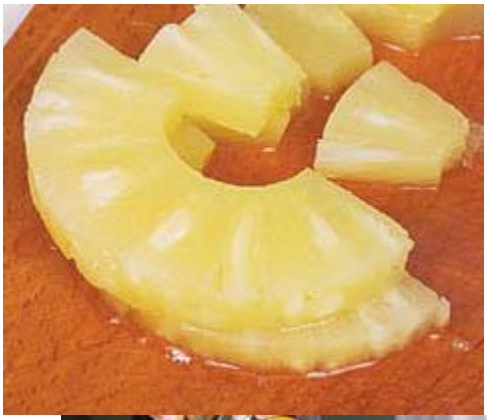
Можно добавить в куриный бульон.

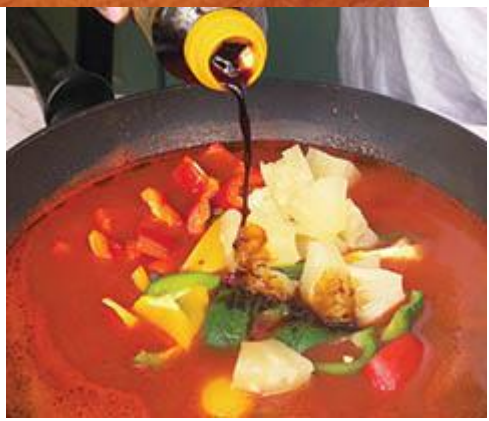
6 порций

40 минут

Курица по-восточному

Куриное филе – 400 г, томатная паста – 1 ст. ложка, соевый соус – 1 ст. ложка, сладкий перец – 1 шт., ананас, консервированный в собственном соку – 3–4 дольки, сок ананаса – 1 ст. ложка; соль и перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.





Курицу поперчите, посолите, залейте соевым соусом и поставьте в холодное место на 20 минут.

Затем обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Перец и кусочки ананаса обжарьте на растительном масле, добавьте томатную пасту и сок ананаса.

Когда соус прокипит, положите в него курицу и тушите до готовности.

4 порции

1 час

Шашлычки куриные

Куриное филе – 500 г, сладкий перец – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., помидоры – 2 шт.

Для маринада: растительное масло – 2 ст. ложки, соевый соус – 1 ст. ложка, сок лимона – 1 ст. ложка, жидкий мед – 1/2 ч. ложки, соль и красный перец – по 1 щепотке.

Куриное филе нарежьте крупными кусочками и замаринуйте:

немного посолите, поперчите, полейте растительным маслом, слегка сбрызните соком лимона и соевым соусом, добавьте мед. Тщательно перемешайте и поставьте в холодное место на 30–40 минут.

Плотно нанижите на деревянную шпажку колечко перца, колечко помидора, кусок курицы и колечко лука

Жарьте шашлычок на сковороде на растительном масле по 5–7 минут с каждой стороны до образования румяной корочки.

4 порции

50 минут

Паста паэлья

Куриное филе – 300 г, креветки – 300 г, широкая лапша – 300 г, кусочек стебля лука-порея, красный сладкий перец – 1 шт.; зелень укропа, соль и перец – по вкусу; сливочное масло – для жарки.

Нарежьте курицу небольшими кусками и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета.

Нарежьте перец соломкой, а лук-порей – кружочками и обжарьте отдельно.

Отварите лапшу в небольшом количестве подсоленной воды.

Сварите креветки в подсоленной воде, очистите и обжарьте на сливочном масле.

Перемешайте лапшу и обжаренные овощи, сверху положите курицу и креветки, закройте крышкой и в течение 10 минут готовьте на медленном огне.

3 порции

35 минут

Дичь, тушенная с сушеными белыми грибами

Фазан, рябчик или куропатка – 1 шт., сушеные белые грибы – 50 г, растительное масло – 50 мл, сливочное масло – 50 г, сметана – 100 г, мука – 1 ст. ложка; соль, перец, специи – по вкусу.

Птицу промойте, разрубите на порционные куски и обжарьте в глубокой сковороде на растительном масле до образования румяной корочки.

Грибы промойте, залейте стаканом кипятка и дайте настояться в течение 20 минут.

Приготовьте соус. Обжарьте муку на сковороде, добавьте сливочное масло, постоянно помешивая, положите сметану и залейте смесь настоем с грибами.

Залейте обжаренную птицу полученным соусом и в течение 45–50 минут тушите на медленном огне.

3 порции

1 час 40 минут

Курица «Бородино»

Курица (небольшая) – 1 шт., бородинский хлеб – 1/2 буханки, чернослив – 100–150 г, молодая морковь – 2 шт., сливочное масло – 25 г; соль и перец – по вкусу.

Курицу натрите солью, перцем и поставьте в холодное место на 25–30 минут.

Перемешайте чернослив с крупно нарезанной морковью и брусочками сливочного масла и нафаршируйте полученной смесью курицу.

Бородинский хлеб нарежьте, удалив корочки, и замочите в небольшом количестве воды, чтобы получилась густая хлебная кашица.

Обмажьте хлебной кашицей курицу и в течение 1 часа запекайте в духовке при температуре 180 °C.

4 порции

1 час 30 минут

Плов куриный быстрый

Куриное филе – 300 г, длиннозерновой рис (вареный) – 1 стакан, репчатый лук – 1 шт., морковь (средней величины) – 1 шт., растительное масло, специи для плова.

Куриное филе обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки.

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на терке.

Отдельно обжарьте овощи на растительном масле до золотистого цвета и добавьте специи для плова.

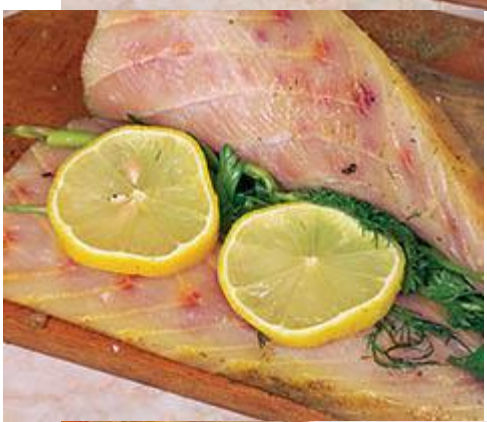
Смешайте обжаренную курицу с овощами, добавьте рис и перемешайте. Накройте плов крышкой и поставьте на огонь на 5–7 минут.

2 порции

35 минут

Осетрина фаршированная запеченная

Осетрина (бок) – 500 г, лимон – 1 шт., растительное масло – 2 ст. ложки, укроп и петрушка – по 1 пучку; соль, перец и специи – по вкусу.



Рыбу посолите, поперчите и сбрызните лимонным соком.

Сделайте в рыбе глубокий надрез и заполните его измельченными укропом и петрушкой, дольками лимона.

Положите рыбу на фольгу, обмажьте растительным маслом и плотно заверните.

Запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 30–35 минут.

4 порции

45 минут

Рыба, запеченная в сметане

Филе рыбы – 500 г, сметана – 150 г, сок и цедра 1/2 лимона, мука – 1/2 ст. ложки, щепотка измельченного мускатного ореха; соль и перец – по вкусу.

Рыбу нарежьте на куски, посолите, поперчите и уложите в глубокую жаропрочную форму.

Залейте рыбу 100 г сметаны, накройте фольгой и поставьте на 20 минут в духовку, разогретую до температуры 180 °С.

Готовую рыбу выложите на блюдо и сбрызните лимонным соком.

Соус, в котором тушилась рыба, вылейте в сковороду, добавьте оставшуюся сметану, муку, мускатный орех и цедру лимона.

Постоянно помешивая, на медленном огне доведите соус до кипения.

Полейте рыбу соусом и подавайте к столу.

4 порции

45 минут

Креветки с рисом

Рис – 1/2 стакана, креветки – 250 г, репчатый лук – 1 шт., сыр – 100 г, томатный соус – 4 ст. ложки, соевый соус – 1 ст. ложка; соль, зелень – по вкусу.

Отварите креветки в подсоленной воде и очистите.

Мелко нарезанный лук обжарьте до золотистого цвета.

Перемешайте креветки с луком.

Отварите рис в небольшом количестве воды.

Натрите сыр на мелкой терке.

Перемешайте рис с сыром и выложите горкой на тарелку.

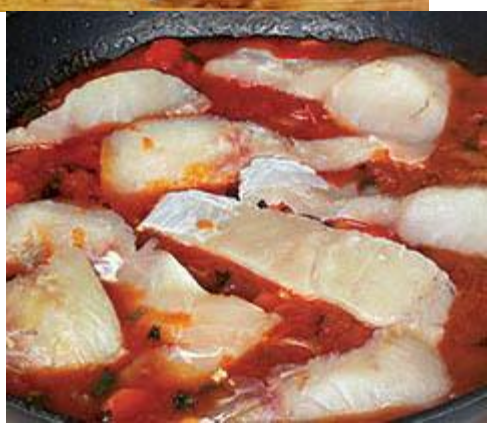
Сверху положите креветки, полейте смесью из томатного и соевого соуса и посыпьте зеленью.

4 порции

50 минут

Рыба с овощами и морепродуктами

Судак – 500 г, морепродукты (креветки, кальмары, хвосты раков, мидии и т. д.) – 200 г, морковь – 1 шт., лук – порей – 100 г, сливочное масло – 50 г, помидоры, консервированные в собственном соку – 200 г, белое вино – 1/2 стакана; зелень сельдерея – по вкусу, растительное масло для жарки.



Морковь и лук-порей нарежьте кольцами, сельдерей измельчите.

Обжарьте овощи на растительном масле до румяной корочки, добавьте помидоры, вино, сливочное масло и дайте соусу прокипеть.

Нарежьте рыбу на порционные куски, уложите в глубокую сковороду, залейте соусом и тушите на медленном огне 10–15 минут.

Добавьте морепродукты и тушите все вместе 5–7 минут.

4 порции

30 минут

Стейк из осетрины

Осетрина (стейк) – 1 шт. (250 г), яйца – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, оливковое масло – 3 ст. ложки, сок 1/2 лимона; соль и перец – по вкусу; растительное масло для жарки.

Осетрину посолите, поперчите и замаринуйте в смеси оливкового масла и сока лимона. Поставьте в холодное место на 30 минут.

Обваляйте осетрину в муке, обмакните в слегка взбитое яйцо, а затем опять в муку.

Жарьте стейк на разогретом растительном масле с двух сторон до готовности.

Если стейк очень толстый, можно довести его до готовности в духовке.

1 порция

40 минут

Палтус, запеченный с маслинами

Палтус (стейк) – 400 г, помидоры, консервированные в собственном соку – 2 шт., репчатый лук – 1 шт., маслины – 2 ст. ложки, мука – 1 ст. ложка, сыр – 50 г, растительное масло – 2 ст. ложки; соль, перец и зелень – по вкусу.

Мелко нарежьте лук и маслины.

В глубокую форму налейте растительное масло и 2 ст. ложки сока, в котором были законсервированы маслины.

Обжарьте в этой смеси лук, маслины и мелко нарезанные помидоры.

Палтус посолите, поперчите и обваляйте в муке.

Положите палтус в обжаренную смесь и посыпьте тертым сыром.

Запекайте палтус в духовке при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

2 порции

45 минут

Рыба по-итальянски

Филе белой рыбы – 4 куска (примерно 500 г), помидоры-черри – 10 шт., черные маслины – 25 г, кедровые орехи – 2 ст. ложки, оливковое масло – 1 ст. ложка, горсть свежего базилика; соль и перец – по вкусу.

Филе белой рыбы (вместе с кожей) посолите и поперчите.

Подогрейте 1 ст. ложку оливкового масла в большой

сковороде и обжарьте рыбу кожей вверх в течение 2–3 минут до хрустящей корочки.

Переложите рыбу на противень кожей вниз.

Положите на рыбу половинки маслин и помидоры-черри, добавьте кедровые орехи.

Приправьте рыбу солью и свежемолотым перцем, поставьте противень в духовку и запекайте рыбу в течение 12–15 минут при температуре 180 °С.

Достаньте рыбу из духовки, посыпьте горстью свежего базилика, разложите по тарелкам и сбрызните оливковым маслом.

2 порции

25 минут

Тельное из рыбы

Филе рыбы – 500 г, свежие грибы – 150 г, белый хлеб без корочек, размоченный в молоке – 100 г, яйца – 1 шт., репчатый лук – 2 небольшие луковицы, сливочное масло – 50 г, несколько веточек укропа; соль и перец – по вкусу.

Для панировки: яйца – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, панировочные сухари – 2 ст. ложки.

Филе рыбы, 1 луковицу и белый хлеб пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Фарш тщательно вымесите и добавьте измельченную зелень.

Сварите и порубите яйца.

Обжарьте грибы вместе с мелко нарезанной луковицей, добавьте яйца, укроп, соль и перец по вкусу.

Сделайте из фарша лепешки, положите на каждую грибную начинку, защипите края и сформуйте котлеты.

Обваляйте котлеты в муке, затем в яйце, а потом в панировочных сухарях.

Обжарьте котлеты на растительном масле до золотистой корочки, выложите на небольшой противень, смажьте сливочным маслом и в течение 15–20 минут доведите до готовности в духовке при температуре 180 °С.

4 порции

50 минут

Палтус, запеченный с овощами

Филе палтуса – 500 г, сок 1/2 лимона, репчатый лук – 1 шт., сладкий перец – 1 шт., помидоры – 2 шт., белое вино – 1/2 стакана, тертый сыр – 75 г, майонез – 4 ст. ложки; сушеная зелень – по вкусу.

Филе палтуса положите в огнеупорную форму и замаринуйте: посолите, поперчите, сбрызните соком лимона, залейте белым вином, посыпьте сушеной зеленью и поставьте в холодное место на 25–30 минут.

Нарежьте овощи крупными кольцами и положите на рыбу.

Посыпьте блюдо тертым сыром и залейте майонезом.

Запекайте в духовке при температуре 200 °С в течение 30–35 минут.

3 порции

1 час

Крокеты рыбные

Рыба – 500 г, картофель – 300 г, желтки – 1 шт., панировочные сухари – 50 г; зелень укропа и петрушки; растительное масло для жарки.

Рыбу и картофель сварите, охладите и пропустите через мясорубку с мелкой решеткой.

Тщательно вымесите фарш, добавьте желток, мелко

нарубленную зелень, сформуйте небольшие шарики-крокеты и поставьте их в холодильник на 10–15 минут.

Обваляйте каждый крокет в панировочных сухарях.

Обжарьте крокеты в раскаленном растительном масле в глубокой сковороде или во фритюрнице.

5 порций

1 час 10 минут

Судак «Орли»

Филе судака – 350 г.

Для кляра: яйца – 2 шт., мука – 2 ст. ложки, пиво – 2 ст. ложки, растительное масло – 2 ст. ложки, сок 1/2 лимона; соль и перец – по вкусу.

Филе судака нарежьте небольшими кусочками и замаринуйте: посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и поставьте в холодное место на 30–40 минут.

Приготовьте кляр: возьмите яйца, отделите белки от желтков и взбейте белки в крепкую пену. Желтки посолите, добавьте муку, пиво, растительное масло и хорошо все перемешайте. Соедините белки с желтками.

Обсушите рыбу салфеткой, насадите кусочек на длинную деревянную шпажку, обмакните в кляр и жарьте на сковороде на раскаленном растительном масле.

2 порции

1 час 10 минут

Форель в фольге

Форель некрупная – 2 шт., лимон – 2 ломтика, растительное масло – 2 ст. ложки, несколько веточек укропа; соль, перец и специи – по вкусу.

Форель посолите, поперчите и положите внутрь несколько веточек зелени и ломтик лимона.

Смажьте пищевую фольгу растительным маслом, заверните в нее рыбу и уложите на противень

Запекайте в духовке при температуре 180 °С в течение 20–25 минут.

2 порции

35 минут

Судак, жаренный со сливочно-лимонным соусом

Филе судака – 500 г, мука – 4 ст. ложки, сок 1/2 лимона, соль и красный перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Для соуса: сок и цедра 1/2 лимона; сухое белое вино – 2 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, сливочное масло – 50 г, сливки – 2 ст. ложки.

Судака посолите, поперчите, сбрызните соком 1/2 лимона и дайте немного постоять.

Обваляйте рыбу в муке и обжарьте на растительном масле с двух сторон до готовности.

Приготовьте сливочно-лимонный соус: прокалите муку на сковороде, добавьте сливочное масло и хорошо перемешайте. Добавьте сливки, сок и цедру лимона, вино, посолите и поперчите по вкусу и доведите до кипения.

Подавайте жареного судака к столу, полив этим соусом.

3 порции
20 минут

Рыба по-польски

Нежирная белая рыба (судак, окунь) – 500 г, масло сливочное – 50 г., яйца – 2 шт., долька лимона; соль и перец горошком – по вкусу.

Отварите рыбу в небольшом количестве подсоленной воды, добавив лавровый лист, дольку лимона и перец горошком.

Приготовьте соус: отварите и измельчите яйца. Растопите сливочное масло, добавьте в него 2 ст. ложки бульона, в котором варилась рыба, и измельченные яйца. Все хорошо перемешайте.

Положите рыбу на тарелку, залейте соусом и подавайте к столу.

3 порции

30 минут

Ризотто с грибами и овощами

Рис – 1/2 стакана, сладкий перец – 1 шт., морковь (небольшая) – 1 шт., репчатый лук – 1 шт., стручковая фасоль – 50 г (можно использовать замороженную овощную смесь), шампиньоны – 150 г; соль, перец и зелень – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Отварите рис в подсоленной воде.

Нарежьте лук, морковь, перец и фасоль кубиками и обжарьте в глубокой сковороде на растительном масле.

Добавьте в смесь нашинкованные пластинками шампиньоны и жарьте все вместе 10 минут.

Положите в смесь рис, все перемешайте, добавьте соль, перец и зелень по вкусу. Если понадобится, подлейте растительного масла.

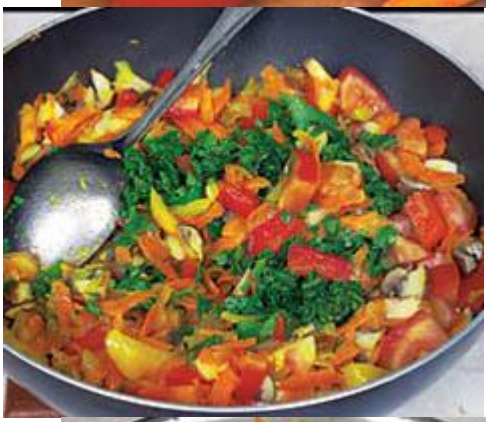
4 порции

45 минут

Перец, фаршированный овощами

Сладкий перц – 8 шт.

Для начинки: репчатый лук – 2 шт., морковь – 1 шт., сладкий перец – 1 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 1 зубчик, рис – 1/4 стакана, грибы – 150 г; зелень, соль и перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.



Морковь натрите на терке.

Лук и перец мелко нарежьте.

Обжарьте все овощи на растительном масле до золотистого цвета.

Добавьте грибы и жарьте все вместе до готовности.

Отварите рис в подсоленной воде. Смешайте с обжаренными овощами и толченым чесноком.

Нафаршируйте перцы полученной смесью и плотно уложите в глубокую форму.

Подлейте немного воды или мясного бульона и тушите на медленном огне, накрыв крышкой и постоянно подливая жидкость.

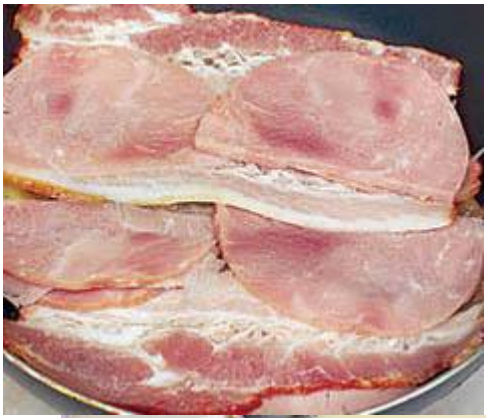
Подавайте со сметаной и зеленью.

4 порции

2 часа

Баклажаны слоеные

Баклажаны средней величины – 2 шт., ветчина или копченый окорок – 250 г, бекон – 200 г, спелые помидоры – 3 шт., чеснок – 2 зубчика, сливочное масло – 50 г, молоко – 1 стакан, мука – 1 ст. ложка, сыр – 150 г; зелень, соль и перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.



Баклажаны нарежьте вдоль пластинами, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и выложите на салфетку, чтобы стек жир.

Приготовьте томатный и сырный соусы.

Томатный соус. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, измельчите, положите на сковороду, добавьте соль, перец и специи и доведите до кипения. Добавьте зелень и толченый чеснок.

Сырный соус. Обжарьте муку на сковороде до светло-коричневого цвета, добавьте сливочное масло и молоко. Тщательно все перемешайте, посолите и поперчите по вкусу, добавьте натертый сыр и 1–2 минуты варите на медленном огне.

На дно глубокой формы выложите слой баклажанов, сверху вылейте 1/2 томатного соуса, далее – слой ветчины и бекона, сверху – оставшийся томатный соус.

Затем положите сверху еще один слой баклажанов и залейте блюдо сырным соусом.

Запекайте слоеные баклажаны 15–20 минут в духовке при температуре 180 °С.

4 порции

45 минут

Лазанья макаронная

Макароны – 250 г, мясо – 300 г, репчатый лук – 1 шт., помидор – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, томатная паста – 1 ст. ложка, тертый сыр – 50 г; соль, перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Для красного соуса: мука – 1 ст. ложка, сливочное масло – 50 г, мясной бульон – 1/2 стакана, кетчуп – 1 ст. ложка, сушеный базилик – 1 ч. ложка.

Для белого соуса: мука – 1 ст. ложка, сливочное масло – 50 г, сыр пармезан – 50 г, сливки – 1 ст. ложка, бульон – 1/2 стакана.

Сварите макароны в подсоленной воде и слейте воду.

Пропустите мясо через мясорубку, добавьте соль, перец и вымесите фарш.

Мелко нарежьте и обжарьте лук на растительном масле, добавьте томатную пасту, толченый чеснок и мясной фарш. Обжарьте все вместе до готовности.

Приготовьте красный соус. Обжарьте муку с маслом, добавьте мясной бульон, доведите до кипения и добавьте кетчуп, специи и сушеный базилик.

Приготовьте белый соус. Обжарьте муку с маслом, добавьте бульон, доведите до кипения и добавьте сливки. Снимите соус с огня, слегка остудите, добавьте пармезан.

Смажьте форму маслом, выложите слоями макароны, мясной фарш, нарезанный кружочками помидор и полейте все белым соусом. Затем выложите еще один слой макарон, залейте красным соусом и посыпьте тертым сыром.

Выпекайте при температуре 180 ˚С до образования румяной корочки.

Пицца сдобная

Для теста: молоко – 200 мл, мука – 2 стакана, яйца – 1 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 1/2 ст. ложки, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.

Для начинки: бекон, колбаса, куриное мясо – по 50 г, сыр – 100 г, репчатый лук – 1 шт., помидоры – 1 шт., кетчуп – 100 г, сливочное масло – 50 г.

Приготовьте дрожжевое безопарное тесто. Для этого разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно все перемешайте.

Дайте тесту подойти, затем раскатайте из него тонкую лепешку и положите ее в смазанную маслом форму.

Растопите сливочное масло, смешайте с кетчупом и намажьте половиной этой смеси лепешку.

Положите сверху кусочки колбасы, бекона, куриного мяса, лук и помидоры, нарезанные кольцами, полейте оставшейся смесью кетчупа с маслом.

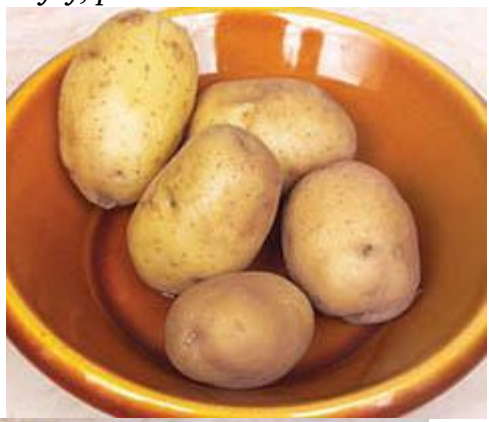
Посыпьте пиццу тертым сыром и в течение 15–20 минут выпекайте в духовке при температуре 180 °С.

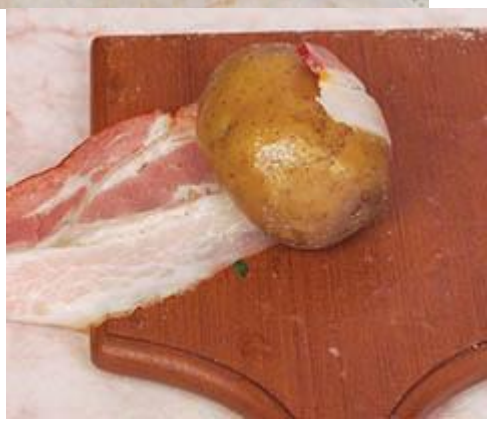
2 порции

1 час 5 минут

Картофель в беконе

Картофель (мелкий) – 6 шт., бекон – 6 ломтиков; соль и перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.





Картофель не чистите, а тщательно вымойте и сварите.

Оберните каждую картофелину кусочком бекона и закрепите бекон шпажкой.

Обжарьте картофель с беконом в растительном масле до образования румяной корочки

Подавайте к столу с перьями зеленого лука.

Совет повара. *Главное – не переварить картофель, чтобы кожура не треснула.*

2 порции

40 минут

Баклажаны с помидорами

Баклажаны – 1 шт., помидоры – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, сыр – 75 г, майонез – 2 ст. ложки; соль, перец и зелень – по вкусу.

Сделайте на баклажане продольные разрезы до плодоножки (она должна остаться целой).

Приготовьте начинку: на тонкий ломтик сыра положите измельченные чеснок, зелень и кружочек помидора.

Положите начинку в каждый разрез, сделанный на баклажане, смажьте все майонезом и закрепите шпажкой.

Посолите, поперчите и 25 минут запекайте баклажаны в духовке при температуре 180 °С.

2 порции

40 минут

Выпечка и десерты

Пирог польский со свининой и капустой

Для теста: молоко – 200 мл, мука – 2 стакана, яйца – 1 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 1/2 ст. ложки, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.

Для начинки: свинина с жирком – 250 г, капуста – 1/2 небольшого кочана, репчатый лук – 2 шт.; соль и перец – по вкусу.

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно вымесите тесто и дайте ему подняться.

Мясо мелко нарежьте и обжарьте на сковороде с мелко нарезанным луком.

Добавьте к мясу нашинкованную капусту и тушите начинку под крышкой 15–20 минут.

Раскатайте из теста прямоугольный пласт, выложите на середину начинку и защипите края (как у большого вареника).

Наколите пирог длинной палочкой и поставьте в духовку на 25–30 минут.

6 порций

1 час 10 минут

Пирожки с мясом и рисом

Для теста: молоко – 150 мл, мука – 1 1/2 стакана, яйца – 1 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 1/2 ст. ложки, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.

Для начинки: рис – 1/2 стакана, куриное филе – 300 г, репчатый лук – 1 шт.; соль и перец – по вкусу; растительное масло – для жарки.

Приготовьте дрожжевое безопарное тесто: разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно все перемешайте и дайте тесту подойти в теплом месте.

Разделите тесто на равные порции и сформуйте круглые шарики.

Отварите рис в подсоленной воде.

Сварите мясо, пропустите через мясорубку с крупной решеткой или мелко нарежьте.

Обжарьте лук на растительном масле, добавьте мясо и обжарьте его вместе с луком. Добавьте рис и специи по вкусу, перемешайте полученную начинку.

Раскатайте из каждого шарика теста лепешку. На середину лепешки положите начинку, защипите края и уложите пирожки в смазанную маслом форму швом вниз.

Выпекайте в течение 15–20 минут в духовке при температуре 180 °C.

4 порции

1 час 20 минут

Пирожки с яйцом и зеленью

Яйца – 3 шт., готовое слоеное тесто – 200 г, сливочное масло – 75 г, зелень укропа или лука – по вкусу.

Сварите яйца вкрутую и измельчите. Добавьте размягченное сливочное масло и измельченную зелень. Тщательно все перемешайте.

Разделите тесто на квадратики.

На одну половинку квадратика положите начинку из яиц и накройте ее второй половинкой так, чтобы получился треугольник. Защипите края.

Выпекайте пирожки в течение 15–20 минут при температуре 180 °C.

2 порции

50 минут

Беляши

Для начинки: мясо – 300 г, репчатый лук – 1 шт., соль и перец по вкусу.

Для теста: мука – 2 стака на, молоко – 200 мл, яйца – 1 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 1/2 ст. ложки, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.

Растительное масло – для жарки.

Мясо и лук пропустите через мясорубку, добавьте соль и перец по вкусу. Если мясо очень постное, можно добавить 50 г сливочного масла.

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно вымесите тесто и дайте ему подняться.

Раскатайте из теста лепешки и положите на середину каждой фарш.

Защипите края лепешки так, чтобы начинка была видна.

Жарьте беляши на раскаленном растительном масле. Сначала выложите их на сковороду фаршем вниз, а затем переверните, уменьшите огонь и доведите до готовности.

4 порции

1 час

Пирожки с семгой

Семга слабосоленая – 150 г, готовое слоеное тесто – 200 г, яйца – 1 шт.; свежая или сухая зелень укропа – по вкусу.

Семгу тонко нарежьте, обваляйте в измельченном укропе и сверните рулетиком.

Разделите тесто на небольшие прямоугольники.

На одну половинку прямоугольника положите семгу, смажьте края теста сырым яйцом и накройте второй половиной прямоугольника.

Небольшой рюмкой надавите на пирожки сверху и придайте им круглую форму.

Выпекайте пирожки в течение 15–20 минут при температуре 180 ˚С.

4 порции

45 минут

Ватрушки с лесными ягодами

Для теста: молоко – 200 мл, мука – 2 стакана, яйца – 2 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 2 ст. ложки, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.

Для начинки: творог – 200 г, лесные ягоды (земляника, черника, малина) – 2 стакана, яйца – 1 шт., сахарный песок – 2 ст. ложки.

Приготовьте тесто. Разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйца, растопленное сливочное масло и муку. Хорошо все перемешайте и дайте тесту подняться.

Сделайте начинку: разотрите творог с яйцом и сахаром, добавьте ягоды и аккуратно перемешайте, так, чтобы ягоды остались целыми.

Раскатайте из теста небольшие лепешки.

На середину каждой лепешки положите начинку и заверните края.

Положите ватрушки на смазанный маслом противень.

Выпекайте при температуре 180 °С в течение 15–20 минут.

4 порции

1 час

Яблоки в твороге

Творог – 250 г, яблоки – 1 шт., яйца – 1 шт., мука – 1 ст. ложка, сахарный песок – 2 ст. ложки, соль – 1 щепотка, корица.

Выньте из яблока сердцевину, нарежьте дольками или кружочками толщиной 1 см.

Тщательно перемешайте творог с яйцом, мукой, солью и сахаром.

Полученное тесто разделите на равные части и раскатайте тонкие лепешки.

На каждую лепешку положите ломтик яблока и загните края теста внутрь.

Середину каждого ломтика яблока посыпьте смесью корицы с сахаром.

Обжарьте лепешки на разогретом сливочном масле. Сначала обжарьте закрытую сторону лепешки, затем убавьте огонь, переверните лепешку и доведите до готовности.

4 порции

40 минут

Яблочный пирог с ревенем

Для теста: маргарин – 300 г, мука – 400 г, сахарный песок – 2 ст. ложки.

Для крема: яйца – 2 шт., сметана – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, яблоки – 2 шт., ревень – 50 г.

Маргарин порубите, добавьте сахар, муку и хорошо все перемешайте.

Вымесите тесто, пока оно не станет однородным, и оставьте в холодном месте на 15 минут.

Взбейте яйца со сметаной и сахаром.

Очистите яблоки и нарежьте дольками.

Замочите ревень в холодной воде на 15–20 минут, очистите и нарежьте длинными тонкими полосками.

Выложите тесто в форму, уложите на него слой яблок, затем слой ревеня и еще один слой яблок. Залейте пирог сметанно-яичной смесью.

Выпекайте пирог в течение 15–20 минут в духовке при температуре 200 °С.

6 порций

50 минут

Рулет из творога

Творог 18 %-ный – 2 пачки, маргарин – 200 г, мука – 11/2 стакана, яблоки – 2 шт., корица – 1 щепотка, изюм – 1 горсть, сода – 1/2 ч. ложки, погашенной в 1 ст. ложке кефира; соль и сахар – по вкусу.

Тщательно перемешайте творог с натертым на терке маргарином.

Добавьте муку, гашенную кефиром соду, соль и сахар.

Вымесите тесто и поставьте в холодильник на 1 час.

Очистите яблоки от кожуры, мелко нарежьте, засыпьте сахаром и корицей, добавьте изюм и оставьте на 10 минут.

Выложите творожное тесто на пищевую пленку и разомните руками.

Положите на тесто начинку из яблок и изюма.

Заверните тесто в рулет с помощью пленки.

Поставьте рулет в духовку и запекайте в течение 45 минут при температуре 180 ˚С.

6 порций

2 часа

Ватрушки творожные

Для теста: мука пшеничная – 600 г, сухие дрожжи – 45 г, сливочное масло – 100 г, молоко – 250 мл, яйца – 2 шт., сахарный песок – 1 ст. ложка, соль – 1 щепотка, измельченная цедра 1 лимона, яичный желток для смазывания – 1 шт.

Для начинки: творог – 0,5 кг, яичные желтки – 2 шт., изюм – 100 г, ванилин – 1 щепотка, сахарный песок – 1/2 стакана.

Приготовьте тесто: в теплое молоко добавьте дрожжи и дайте ему немного постоять.

В полученную смесь, помешивая, добавьте сахар, щепотку соли, яйца, растопленное сливочное масло, лимонную цедру и муку. Замесите тесто.

Дайте тесту подняться в теплом месте, еще раз вымесите, накройте полотенцем и оставьте на 20 минут.

Затем разделите тесто на небольшие порции и скалкой раскатайте из каждой порции лепешку.

Приготовьте начинку. Разотрите желтки с сахаром, добавьте ванилин, творог, изюм и хорошо все перемешайте.

Положите начинку на середину каждой лепешки и защипите края.

Уложите ватрушки защипанным краем вниз, а наверху сделайте крестообразный надрез. Когда ватрушка будет выпекаться, этот надрез «раскроется» и начинка окажется снаружи.

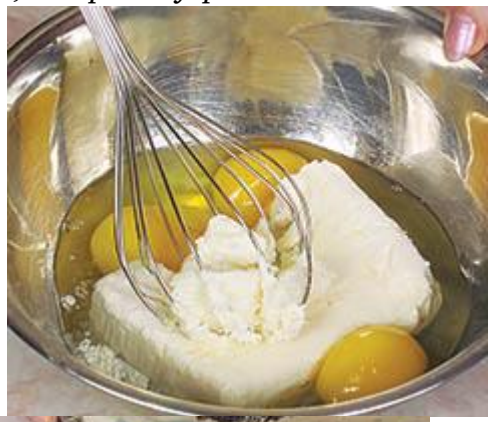
Выпекайте ватрушки в течение 20 минут в духовке, предварительно разогретой до температуры 180 °C.

6 порций

1 час 10 минут

Пончики творожные

Творог 18 %-ный – 250 г, яйца – 3 шт., сода, гашенная уксусом – 1/2 ч. ложки, мука – 1 стакан, растительное масло для жарки – 0,5 л, сахарная пудра для обсыпки – 100 г, соль – 1 щепотка.



Разотрите творог с яйцами.

Добавьте соду, гашенную уксусом, муку, соль и тщательно все перемешайте.

Жарьте пончики на раскаленном растительном масле во фритюрнице или в глубокой сковороде, выкладывая тесто десертной ложкой

Посыпьте пончики сахарной пудрой и подавайте к столу.

3 порции

25 минут

Блинчики с творожной начинкой

Для блинчиков: молоко – 0,5 л, яйца – 3 шт., мука – 1 стакан, растопленное сливочное масло – 30 г; соль, сахар – по вкусу.

Для начинки: творог – 250 г, сметана – 2 ст. ложки, сахарный песок – 2 ст. ложки, ванилин – 1 щепотка, изюм – 1 горсть.

Растительное масло – для жарки.

Приготовьте начинку: разотрите творог со сметаной, сахаром и ванилином, добавьте изюм и перемешайте.

Испеките блинчики: отделите белки от желтков и взбейте до образования крепкой пены.

В отдельной посуде смешайте молоко, яичные желтки, муку, соль и сахар, добавьте растопленное сливочное масло.

В полученную массу аккуратно введите взбитые белки и перемешайте тесто.

Смажьте раскаленную сковороду рас тительным маслом, вылейте на нее 2–3 ст. ложки теста (в зависимости от величины сковороды). Как только низ блинчика «схватится», а верх перестанет быть жидким, переверните блинчик.

В каждый блинчик положите творожную начинку и сверните его трубочкой.

Положите блинчики на тарелку, посыпьте сахарной пудрой и украсьте сиропом от варенья.

3 порции

30 минут

Кексы творожные с изюмом

Творог – 250 г, яйца – 2 шт., сливочное масло – 200 г, мука – 6 ст. ложек, крахмал – 6 ст. ложек, сахарный песок – 1 стакан, сода, гашенная уксусом – 1 ч. ложка, изюм – 1 горсть.

Взбейте яйца и перемешайте с творогом.

Добавьте сахар, крахмал, размягченное сливочное масло, муку, ванилин, соду, гашенную уксусом, и изюм.

Тщательно вымесите тесто, выложите в смазанные сливочным маслом формы и в течение 15–20 минут выпекайте в духовке при температуре 180 °C.

6 порций

35 минут

Блинчики с яблоками

Яйца – 3 шт., молоко – 0,5 л, мука – 1 стакан, сахарный песок – 1 ст. ложка, соль – 1 ч. ложка, растопленное сливочное масло – 1 ст. ложка, яблоко – 2 шт., сахарный песок – 4 ст. ложки, вода – 1/4 стакана, сок 1/2 лимона.

Отделите белки от желтков и взбейте в крепкую пену.

Разотрите желтки с сахаром, добавьте молоко, соль, муку, сливочное масло и хорошо все перемешайте.

Аккуратно соедините белки с молочной смесью.

Мелко нарежьте яблоки, сбрызните лимонным соком, положите в сотейник с толстым дном и посыпьте сахаром.

Припустите (проварите) яблоки на медленном огне в течение 3–4 минут так, чтобы кусочки не разварились.

Приготовьте блинчики на растительном масле.

На одну половинку блинчика положите яблоки и накройте ее второй половинкой.

Подавайте блинчики со сметаной или взбитыми сливками. Можно добавить корицу.

4 порции

45 минут

Пышки

Яйца – 2 шт., сметана – 3 ст. ложки, сахарный песок – 3 ст. ложки, пекарский порошок или сода – 1/2 ч. ложки, мука – 1 1/2 стакана; растительное масло – для жарки.

Разотрите яйца с сахаром, добавьте сметану, соду или пекарский порошок и тщательно все перемешайте.

Добавьте муку и вымесите тесто.

Раскатайте тесто в корж толщиной 1 см.

С помощью стакана вырежьте из теста кружочки.

Жарьте каждый кружочек на сковороде с двух сторон на разогретом растительном масле.

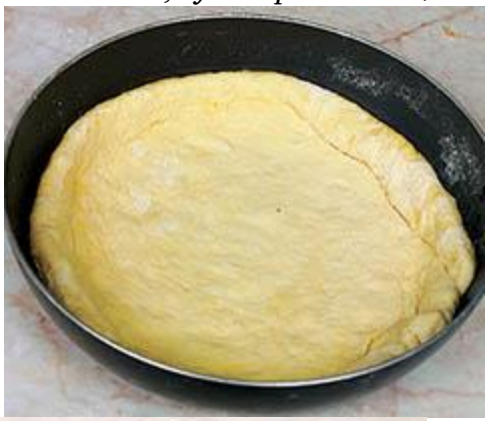
4 порции

25 минут

Пирог открытый «Солнышко»

Для начинки: яблочное повидло – 350 г, яйца – 1 шт., корица – 1 щепотка.

Для теста: мука – 1 1/2 стакана, яйца – 1 шт., сливочное масло – 50 г, молоко – 150 мл, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 1/2 ст. ложки, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.



Приготовьте дрожжевое безопарное тесто: разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло, муку и тщательно все перемешайте. Дайте тесту подойти в теплом месте.

Отделите от теста небольшую порцию, основную часть теста раскатайте в круглую лепешку и выложите на смазанную маслом форму соответствующего размера.

Повидло смешайте с корицей и положите на тесто.

Сделайте из оставшегося теста «солнышко»: раскатайте круглую лепешку, вырежьте с помощью стакана середину, надрежьте ножом края и заверните их.

Положите «солнышко» на повидло, смажьте слегка взбитым сырым яйцо и выпекайте пирог в течение 20 минут в духовке при температуре 180 ˚С.

6 порций

1 час 10 минут

Пирог с черникой

Мука – 500 г, дрожжи сухие – 1 пакетик, молоко – 1 стакан, сахарный песок – 3 ст. ложки, сливочное масло – 150 г, яичные желтки – 2 шт., черника – 1 кг, ванильные сухари – 200 г, соль, корица – 1 щепотка, сахарная пудра.

Смешайте муку с дрожжами. Добавьте желтки, молоко, соль, 2 ст. ложки сахарного песка, растопленное сливочное масло и хорошо все перемешайте.

На 30 минут поставьте тесто в теплое место.

Пропустите через мясорубку ванильные сухари, добавьте 1 ст. ложку сахарного песка и 1 щепотку корицы.

Раскатайте тесто и выложите на смазанный маслом противень. На тесто ровным слоем положите измельченные сухари, а на них – чернику.

Выпекайте в духовке при температуре 200 ˚С в течение 20 минут.

Готовый пирог посыпьте сахарной пудрой.

6 порций

1 час

Торт сухарный

Ванильные сухари – 500 г, грецкие орехи – 300 г, сгущенное молоко – 3 банки (по 350 г), сливочное масло – 200 г, какао порошок – 100 г, черный шоколад – 200 г.

Пропустите сухари через мясорубку и перемешайте с двумя банками сгущенного молока.

Добавьте в смесь измельченные орехи, какао и перемешайте.

Приготовьте крем: тонкой струйкой, постоянно помешивая, вылейте в размягченное сливочное масло одну банку сгущенного молока (или взбейте смесь миксером).

Соедините крем и сухарную смесь, тщательно перемешайте, выложите в форму и поставьте в холодильник.

Выньте массу из формы, полейте растопленным шоколадом и украсьте грецкими орехами.

6 порций

1 час

Апельсиновый пирог

Сгущенное молоко – 1 банка, яйца – 1 шт., разрыхлитель для теста или сода, гашенная уксусом – 1 ч. ложка, мука – 1/2 стакана.

Для начинки: апельсины – 2 шт., сахарный песок – 1/2 стакана, ликер «Бейлиз» – 1 ст. ложка.

Перемешайте сгущенку с яйцом, добавьте разрыхлитель для теста и муку.

Вылейте тесто консистенции густой сметаны в смазанную маслом форму и выпекайте корж в духовке при температуре 180 ˚С в течение 25 минут.

Пропустите апельсины через мясорубку, добавьте сахар, ликер и тщательно все перемешайте.

Разрежьте готовый корж пополам, промажьте апельсиновой начинкой и посыпьте сахарной пудрой.

6 порций

1 час 10 минут

Рулет с марципаном

Сдобное тесто, грецкие орехи (очищенные) – 1 стакан, изюм – 1/2 стакана, сахарный песок – 1 ст. ложка, мед – 2 ст. ложки, сливочное масло – 1 ст. ложка.

Приготовьте или купите тесто.

Раскатайте продолговатый пласт толщиной 0,5 см и смажьте его размягченным сливочным маслом.

Приготовьте ореховую начинку. Измельчите орехи, добавьте изюм, сахарный песок, мед, сливочное масло и тщательно все перемешайте.

На тесто равномерно положите ореховую массу.

Сверните рулет с двух сторон «навстречу друг другу» и смажьте яйцом.

Выпекайте рулет в течение 20 минут в духовке при температуре 180 °С.

6 порций

2 часа

Плетенка с маком

Для теста: мука – 2 стакана, молоко – 200 мл, яйца – 1 шт., сливочное масло – 50 г, соль – 1/2 ч. ложки, сахарный песок – 1 ст. ложка, сухие дрожжи – 1/2 пакетика.

Для начинки: мак – 200 г, сахарный песок – 1/2 стакана, мед – 1 ст. ложка, яйца – 1 шт.

Поварите мак в течение 30 минут, слейте воду, перемешайте мак с сахаром и пропустите через мясорубку.

Добавьте в смесь мед и яичный белок.

Приготовьте тесто: разведите дрожжи в теплом молоке, добавьте соль, сахар, яйцо, растопленное сливочное масло и муку. Тщательно все перемешайте и дайте тесту подойти.

Раскатайте овальную лепешку и смажьте ее размягченным сливочным маслом

Положите на тесто слой мака и сверните рулет. Сделайте по бокам рулета косые надрезы и слегка «разверните» их.

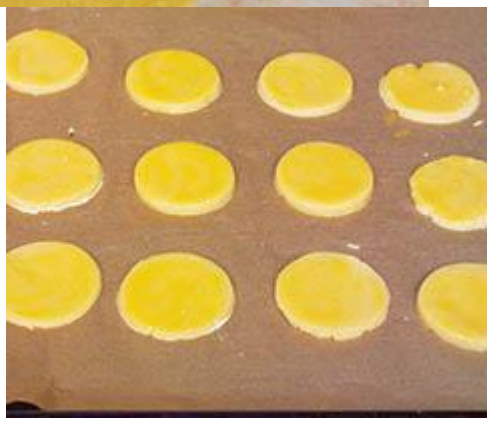
Смажьте рулет оставшимся яичным желтком, дайте ему постоять 15 минут и в течение 20 минут выпекайте в духовке при температуре 180 °С.

6 порций

1 час

Печенье песочное

Мука – 400 г, масло – 200 г, сахарный песок – 200 г, желтки – 2 шт., цедра 1 лимона, ванильный сахар – 1 пакетик.



Разотрите сахар с маслом до образования пены, добавьте яичные желтки, цедру, ванильный сахар и муку.

Вымесите тесто и подержите его в холодном месте 15–20 минут.

Раскатайте тесто в пласт толщиной 1–1,5 см, вырежьте фигурное печенье, смажьте яйцом и выпекайте в духовке до ярко-желтого цвета.

4 порции

50 минут

Сырное печенье

Мука – 200 г, масло сливочное – 100 г, сыр – 100 г, яйца – 1 шт.; соль, тмин и молотый красный перец – по вкусу.

Муку просейте, добавьте масло и порубите смесь ножом.

Добавьте тертый сыр, соль, перец, тмин и тщательно все перемешайте. Если тесто рассыпается, добавьте яичный желток.

Поставьте тесто в прохладное место на 1 час.

Раскатайте охлажденное тесто в пласт толщиной 1–1,5 см и сформуйте печенье разной формы: полоски, кружочки, звездочки.

Выложите печенье на смазанный маслом противень, посыпьте тертым сыром и смажьте яйцом.

Выпекайте печенье в духовке при температуре 180 °С до светло-желтого цвета.

4 порции

1 час 25 минут

Печенье восточное

Для теста: сметана – 200 г, масло – 200 г, мука – 2 стакана, яйца – 1 шт.

Для начинки: изюм – 100 г, орехи – 200 г, мед – 1 ст. ложка, сахарный песок – 2 ст. ложки, корица, соль – по 1 щепотке.

Приготовьте начинку: измельчите изюм и орехи (можно прокрутить через мясорубку) и тщательно перемешайте. Добавьте 2 ст. ложки сахарного песка и 1 ст. ложку меда.

Приготовьте тесто: разомните размягченное сливочное масло, добавьте сметану и перемешайте.

Добавьте щепотку соли, муку и тщательно вымесите тесто, чтобы оно было упругим и не прилипало к рукам.

Раскатайте тесто тонким слоем, как для лапши, положите сверху начинку и накройте пленкой.

Раскатайте по пленке тесто с начинкой еще раз, чтобы она «утонула» в тесте.

Сверните тесто с начинкой в рулет, выложите на доску и смажьте яйцом.

Разрежьте рулет на порционные кусочки и положите на противень, выстланный пекарской бумагой.

Выпекайте печенье в течение 15–20 минут в духовке при температуре 180 °С.

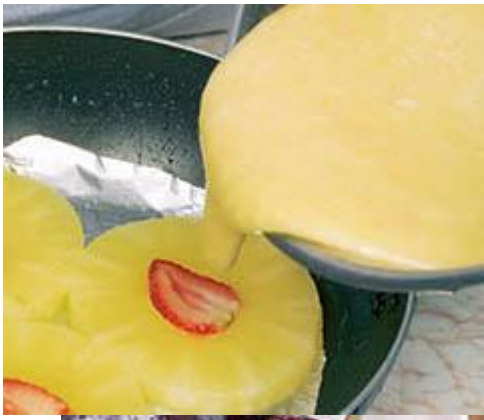
Подавайте к чаю, посыпав сахарной пудрой.

6 порций

1 час

Ананасовый торт

Мука – 100 г, сахарный песок – 100 г, сливочное масло – 100 г, яйца – 3 шт., сухие дрожжи – 1/2 пакетика, ананасы консервированные в собственном соку – 200 г, клубника крупная – несколько ягод.



Взбейте яйца с сахаром.

Добавьте муку, размягченное сливочное масло и дрожжи.

В глубокую выложенную фольгой форму положите кольца ананаса, в середину каждого – кусочки клубники.

Залейте ананасы полученным тестом и выпекайте торт в течение 20–25 минут в духовке при температуре 150 °C.

4 порции

35 минут

Торт сливочно-клубничный

Клубника свежая – 450 г, масло сливочное – 200 г, сгущенное молоко с сахаром – 1 банка, готовое желе для торта со вкусом клубники – 3 пакетика (на 600 мл воды).

Для бисквита: яица – 5 шт., мука – 1 стакан, сахарный песок – 1 стакан, соль – 1 щепотка, ванилин – на кончике ножа (или пакетик ванильного сахара).

Приготовьте бисквит: отделите белки от желтков и взбейте в крепкую пену.

Желтки взбейте с сахаром, ванилином и солью. Постепенно, хорошо перемешивая массу, добавьте муку.

Аккуратно добавьте взбитые белки и перемешайте.

Разделите тесто на три равные части. Выложите сковороду бумагой для выпекания, вылейте в нее тесто для одного коржа и выпекайте в духовке при температуре 180 ˚С в течение 7–10 минут. Так же выпекайте второй и третий коржи.

Приготовьте сливочный крем: размягченное масло взбейте, постепенно добавляя тонкой струйкой сгущенное молоко. Промажьте коржи сливочным кремом.

Положите на торт свежую клубнику, залейте 1 стаканом желе и поставьте застывать в холодильник. Затем залейте еще одним стаканом желе и дайте застыть и, наконец, залейте последним стаканом желе.

Поставьте торт в холодильник, что бы он хорошо пропитался, а желе сверху застыло.

8 порций

1 час 30 минут

Торт-суфле

Ягоды (можно замороженные) – 500 г, белки – 2 шт., сахарный песок – 5 ст. ложек, желатин – 1 пакетик (15 г), вода – 0,5 л, готовый бисквитный корж – 1 шт., ягодный сироп – 4 ст. ложки, несколько свежих ягод – для украшения.

Сварите ягоды в воде.

Процедите отвар, а ягоды протрите через сито.

Добавьте в пюре сахар, яичные белки и взбейте все в крепкую пену.

В процеженный охлажденный отвар добавьте желатин и дайте ему раствориться.

Тонкой струйкой, постоянно помешивая, влейте отвар с желатином во взбитое пюре.

Поставьте полученную смесь в холодильник на 25 минут.

Разрежьте бисквитный корж вдоль пополам.

Вылейте на каждую половину по 2 ст. ложки ягодного сиропа.

Уложите корж на плоскую тарелку, сверху выложите охлажденное суфле, затем следующий бисквитный корж и вновь суфле.

Украсьте торт свежими ягодами и поставьте в холодильник на 20 минут.

Выровняйте края торта острым ножом.

Подавайте к столу охлажденным.

6 порций

1 час

Торт йогуртовый

Несладкий йогурт без наполнителей – 5 баночек, сахарный песок – 100 г, желатин – 10 пакетиков (на 250 мг воды), ягоды – 2 стакана, бисквитные коржи – 2 шт.

Взбейте йогурт с сахаром.

8 пакетиков желатина разведите согласно инструкции, приведенной на пакете, и добавьте в йогурт.

1/3 полученной массы отложите в отдельную посуду и охладите.

В глубокую форму (лучше со съемными краями) положите бисквитный корж, на корж – большую часть йогуртовой массы, а на нее – ягоды и поставьте охлаждаться.

Когда слой застынет, положите на него второй бисквитный корж, йогуртовую массу и дайте застыть.

Разведите 2 пакетика желатина.

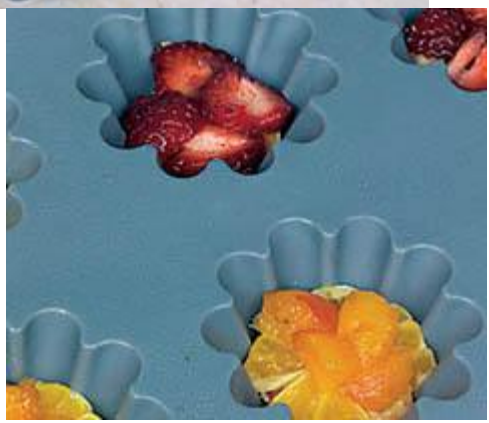
На застывший торт выложите ягоды, залейте их желатином и дайте торту застыть.

10 порций

2 часа 30 минут

Пирожные фруктовые

Готовый бисквитный корж – 1 шт., любые фрукты – 300 г, желе для торта – 2 пакетика (1 красное – малина, вишня, 1 желтое – ананас, апельсин).



На дно маленьких форм для кексов уложите по кусочку бисквита соответствующего размера.

На бисквит положите кусочки фруктов.

Разведите желе согласно инструкции, приведенной на пакете, и залейте им фрукты.

Поставьте пирожные в холодильник, чтобы желе застыло.

Подавайте к столу охлажденными.

6 порций

20 минут

Желе из свежей клубники

Свежая клубника – 500 г, желатин – 1 пакетик (на 0,5 л воды), сахарный песок – 1/3 стакана, вода – 0,5 л.

200 г клубники засыпьте сахаром, залейте водой и доведите до кипения, чтобы клубника окрасила отвар.

Остудите и процедите отвар.

Разведите желатин отваром согласно инструкции, приведенной на пакете.

Вылейте в глубокую форму 1/3 раствора желатина и поставьте его застывать в холодильник.

На слой застывшего желатина положите клубнику, залейте ее половиной оставшегося раствора и поставьте застывать в холодильник.

На застывшее желе выложите еще один слой клубники, залейте оставшимся желатином и вновь поставьте в холодильник.

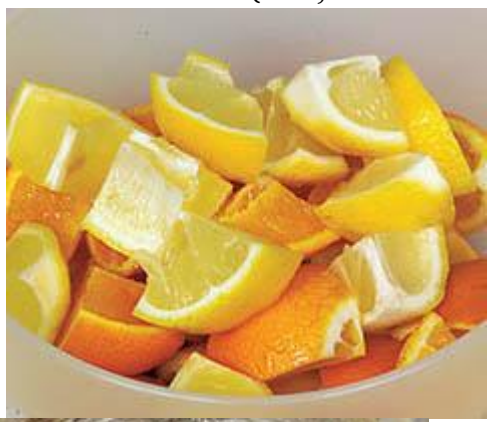
Подавайте к столу, украсив сливками.

2 порции

1 час 10 минут

Желе апельсиново-лимонное

Апельсины (небольшие) – 3 шт., лимон – 1 шт., сахарный песок – 1/2 стакана, апельсиновый сок – 1 стакан, вода – 1 стакан, желатин – 1 пакетик (на 0,5 л жидкости).



Апельсины и лимон пропустите через мясорубку, добавьте сахар и перемешайте.

Разведите желатин водой согласно инструкции, приведенной на пакете, и добавьте апельсиновый сок.

Добавьте в апельсиново-лимонную смесь 1/3 полученной жидкости.

Образовавшуюся массу выложите ровным слоем в глубокую форму и поставьте в холодильник.

Когда масса застынет, уложите сверху кружочки апельсина, залейте оставшимся желатином и поставьте застывать.

4 порции

45 минут

Желе сливочно-вишневое

Свежая вишня – 500 г, желатин – 1 пакетик (на 0,5 л воды), сахарный песок – 1/3 стакана, вода – 0,5 л, сливки – 4 ст. ложки.

200 г вишни засыпьте сахаром, подождите, пока ягоды пустят сок, залейте водой и доведите до кипения, чтобы вишня окрасила отвар.

Остудите и процедите отвар.

Разведите желатин отваром согласно инструкции, приведенной на пакете.

Выложите в глубокую форму свежую вишню, залейте 1/3 разведенного желатина и поставьте застывать в холодное место.

Половину оставшегося раствора желатина смешайте со сливками, вылейте на первый слой и опять поставьте застывать в холодное место.

Вылейте оставшийся желатин на застывшее желе и дайте застыть.

Подавайте к столу охлажденным.

2 порции

1 час 10 минут

Пудинг творожный

Творог – 500 г, яйца – 6 шт., манная крупа – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1/2 стакана, соль, ванилин – по 1 щепотке, ягоды (черника, малина, клубника) – 150 г (можно использовать мороженные)

Разотрите творог с яйцами и ванилином.

Добавьте 2 ст. ложки манной крупы и 1/2 стакана сахарного песка и тщательно взбейте (лучше миксером).

Смажьте форму маслом и выложите в нее половину теста.

Положите на тесто ягоды, на них – оставшееся тесто и выровняйте поверхность лопаткой.

Поставьте пудинг в духовку на 40–45 минут.

Готовый пудинг украсьте взбитыми сливками, сиропом от варенья и оставшимися ягодами.

6 порций

1 час 15 минут

Банановый пудинг

Творог – 500 г, бананы (небольшие) – 2 шт., яйца – 6 шт., манная крупа – 2 ст. ложки, сахарный песок – 1/3 стакана, ванилин – 1 щепотка.

Пропустите бананы через мясорубку.

Разотрите творог с яйцами, добавьте сахар, ванилин, манную крупу и тщательно все перемешайте (лучше миксером).

Соедините бананы с творожной смесью.

Выложите полученную массу в смазанную маслом форму и в течение 40–45 минут запекайте в духовке при температуре 180 °С

Подавайте пудинг к столу, полив ягодным сиропом или посыпав сахарной пудрой.

6 порций

1 час

Десерт ягодный

Творог мягкий – 250 г, сливки – 2 ст. ложки, сахарный песок – 2 ст. ложки, ягоды или фрукты – 100 г, фруктовое желе – 1 пакетик, ванилин – 1 щепотка.

Добавьте в творог сахар, сливки и ванилин и все перемешайте

Затем добавьте ягоды или фрукты.

Разведите фруктовое желе согласно инструкции, приведенной на пакете.

Налейте фруктовое желе в фужеры и поставьте в холодильник.

Выложите на застывшее желе творог с фруктами, украсьте кусочками желе или фруктами.

Подавайте десерт к столу охлажденным.

2 порции

45 минут

Десерт фруктовый горячий

Абрикосы – 2 шт., клюква или красная смородины – 1 горсть, сахарный песок – 1 ст. ложка, белок яичный – 1 шт., цедра апельсина – 1 ст. ложка, сок апельсина – 1/2 ч. ложки, сахарная пудра – 50 г, белое вино – 2 ст. ложки

Нарежьте абрикосы тонкими ломтиками, уложите в жаростойкую форму, полейте вином, посыпьте сахаром и отставьте на 15–20 минут.

Взбейте белок с сахарной пудрой, добавьте сок и цедру апельсина.

Выложите белок на абрикосы, украсьте клюквой или смородиной.

Поставьте форму в духовку и выпекайте в течение 5–7 минут при температуре 180 °С.

Если абрикосы очень сладкие, вместо апельсина можно использовать лимон.

1 порция

30 минут

Десерт «Анна Павлова»

Белки яичные – 4 шт., сахарная пудра – 200 г, кукурузный крахмал – 1 ст. ложка, ванильный сахар – 1 пакетик, винный уксус – 2 ч. ложки, клубника – 500 г, клубничный ликер – 3 ст. ложки, жирные сливки – 300 г, нежирный мягкий творог – 200 г.

Охлажденные белки взбейте до образования крепкой пены, постепенно добавляя сахарную пудру, крахмал, ваниль и уксус.

Полученную массу выложите на противень, устланный бумагой для выпекания.

С помощью столовой ложки аккуратно сделайте в центре массы углубление. Поставьте противень в духовку, разогретую до температуры 180 °С, и выпекайте корж при постоянной температуре в течение 1 часа.

Полейте клубнику ликером и слегка присыпьте сахарным песком.

Взбейте сливки и аккуратно добавьте к ним творог.

Выложите клубнику в сливочно-творожную массу и аккуратно перемешайте начинку.

Готовый корж остудите, положите в углубление творожную массу и полейте оставшимся от ягод сиропом.

6 порций

1 час 30 минут

Десерт фруктовый

Бананы – 1 шт., яблоко – 1 шт., груши – 1 шт., белки яичные – 2 шт., сахарная пудра – 200 г, несладкое варенье (красная смородина) – 4 ст. ложки.

Почистите фрукты и разрежьте пополам, уложите на противень, посыпьте сахаром, смажьте вареньем и подлейте на противень воды.

Поставьте фрукты в духовку на 10 минут при температуре 180 ˚С.

Приготовьте безе: взбейте охлажденные белки с сахарной пудрой до образования крепкой пены.

Выньте фрукты из духовки и выложите на них безе столовой ложкой.

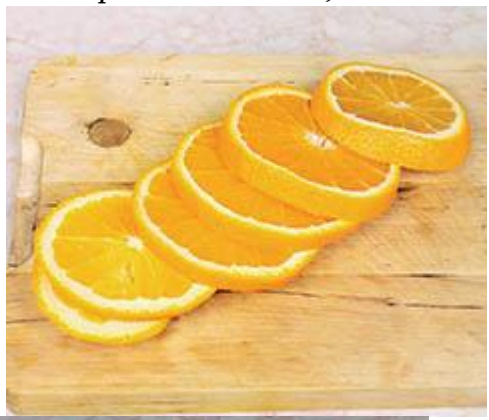
Убавьте температуру в духовке до 120 ˚С и поместите фрукты с безе в духовку. Когда безе зарумянится, блюдо готово.

2 порции

1 час 10 минут

Апельсины во фритюре

Апельсин тонкокожий – 1 шт., яйца – 1 шт., молоко – 4 ст. ложки, мука – 2 ст. ложки, растительное масло – 1 ч. ложка, коньяк или ром – 1 ч. ложка; соль и сахар – по вкусу.



Апельсин нарежьте тонкими кружочками.

Приготовьте фритюр. Отделите белок от желтка и взбейте в крепкую пену. Разотрите желток с молоком, добавьте муку, масло, коньяк или ром, соль и сахар. Соедините белок с полученной смесью.

Каждую дольку апельсина обмакните во фритюр и обжарьте на разогретом растительном масле до румяной корочки.

Подавайте десерт к столу, посыпав сахарной пудрой.

5 порций

25 минут

Самбук из сливы

Сливы – 500 г, белок яичный – 2 шт., сахарный песок – 5 ст. ложек, желатин – 1 пакетик (15 г), вода – 0,5 л.

Сварите сливы.

Отвар процедите, а сливы протрите через сито.

Добавьте в сливовое пюре сахар, яичные белки и взбейте до образования крепкой пены.

В процеженный охлажденный отвар добавьте желатин и дайте ему раствориться.

Тонкой струйкой, постоянно помешивая, влейте отвар с желатином во взбитое пюре.

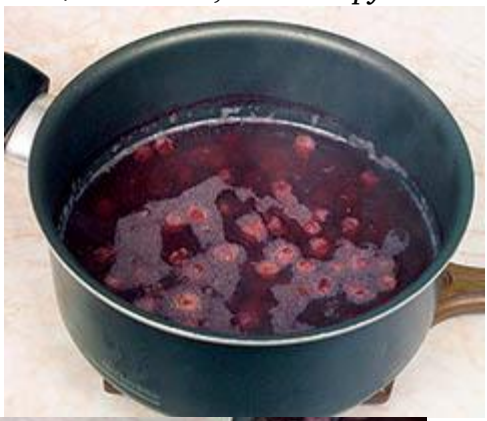
Выложите полученную смесь в высокие бокалы и поставьте в холодное место.

6 порций

55 минут

Мусс «Воздушный»

Клюква (красная смородина) – 300 г, вода – 1–1,5 л, сахарный песок – 1/2 стакана, манная крупа – 2–3 ст. ложки.



Сварите ягоды так, чтобы они стали мягкими.

Отвар процедите, а сами ягоды протрите через сито и соедините с отваром.

Поставьте отвар на медленный огонь и, когда он закипит, тонкой струйкой, постоянно помешивая, всыпьте манную крупу и сварите ее до готовности.

Снимите полученную смесь с огня, остудите и взбейте миксером, чтобы она стала воздушной.

Разложите мусс по формочкам и поставьте застывать в холодильник.

Готовый мусс украсьте ягодами, вареньем и взбитыми сливками.

5–6 порций

1 час 10 минут

Дыня с мороженым

Дыня круглая (небольшая) – 1 шт., ягоды – 300 г, сливочное мороженое – 400 г.

Разрежьте дыню пополам и удалите семечки. Аккуратно вырежьте мякоть и нарежьте кубиками.

Дайте мороженому оттаять, добавьте в мягкое мороженое кубики дыни и поставьте в морозильник.

Когда мороженое застынет, нарежьте его или сделайте шарики с помощью круглой ложки, выложите в половинку дыни и украсьте ягодами.

4 порции

25 минут

Фруктово-дынный салат «Летняя корзинка»

Небольшая круглая дыня – 1 шт., ягоды и фрукты – 300 г, сладкое десертное вино – 1/4 стакана.

Сделайте из дыни корзиночку (*см. фото*).

Удалите мякоть дыни и нарежьте ее кубиками.

Фрукты и ягоды помойте и нарежьте крупными кусочками.

Положите фрукты, ягоды и мякоть дыни в корзинку, залейте десертным вином и дайте настояться в холодном месте 20–25 минут.

Подавайте десерт охлажденным.

2 порции

45 минут